TISCH + BAR
SHOPPINGRESTAURANT

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Im TISCH + BAR Shoppingrestaurant werden die schönen Dinge im Leben zelebriert. Heimelig und gemütlich lädt der im 1740 erbaute Wendelinshof zum Besuch ein.

Die verschiedenen Räumlichkeiten sind liebevoll, stilsicher und saisonal dekoriert. Die verlockenden Düfte aus der offenen Küche steigern die Vorfreude auf kulinarische Leckereien und im Restaurant und Shop liegen schöne Accessoires und Gadgets bereit.

Abschalten | Geniessen | Feiern | Verwöhnen lassen

Schön, dass sie bei uns im TISCH + BAR zu Gast sind!

Astrid Iten

Betriebsleitung

Schnitzel Mittwoch

Vorspeisen

Tisch + Bar Salat
Gemischter Blattsalat | Gartenkresse | Croûtons | Hausdressing — 10.50

Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch | Butter |	70g 22.50
eingelegte rote Zwiebeln | Maniok |	130g 32.50
Eigelbcreme | Schwarzer Peter	
zusätzlich knusprige Pommes Frites	+5.50

Geröstete Lauch-Kartoffelsuppe
Paprikaöl | Maniok Chips | Mandelschaum — 12.50

Hauptgänge

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte |	160g 39.00
hausgemachte Café de Paris | saisonales Gemüse |	200g 49.00
knusprige Pommes Frites	

Doradefilet Royal
Cremiger Venere Reis | Dörrtomaten | marinierter Spinat — 37.50

Süsskartoffel aus dem Ofen
Quinoa | Tomaten | Zucchetti | Schnittlauchcreme — 29.00

WEINEMPFEHLUNG

«Junge Wilde» Grauburgunder 2021 10 cl 8.00
Produzent: Weingut Hunn | Gottenheim am Tuniberg
Trauben: Grauburgunder

Contemplations Merlot & Malbec 2021 10 cl 8.50
Produzent: Katarzyna Estate White Soil | Bulgarien
Trauben: Merlot Malbec

Gefällt Ihnen unser Geschirr?
Schauen Sie sich um und besuchen sie unseren Shop.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte stammen ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei.

Dorade	**ASC Griechenland**

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus. Spirituosen und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.Über Zutaten in unseren Gerichten, die Aller oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Liebelei Frühstück jeden Samstag Morgen

1 Gipfeli | 1 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella | Butter | Rührei | Käse | Früchte | Birchermüesli | Rohschinken | Salami | norwegischer Lachs | Schoggimuffin
1 Glas uiuiui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangenjus | 1 warmes Getränk nach Wahl

39.00 p.P.

Desserts

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt 9.50

Eiskaffee «Tisch + Bar»
Rahm klein 10.50
gross 12.50
mit feinem Zuger Kirsch + 4.50

Tarte Tatin
Apfel | Vanilleglacé 13.50

Mousse au chocolat
Werft Honig | Ananaskompott mit Kardamom 14.50
Waldbeer Crisp

Sorbet
Zitrone | Himbeer pro Kugel 4.50
mit Rahm + 2.00

Glace
Joghurt | Vanille |
Erdbeere | Schokolade pro Kugel 4.50
mit Rahm + 2.00

Rätsel-Abend mit 3-Gang Menü

Verbringen Sie mit Freunden einen kulinarisch-kniffligen Abend im Tisch + Bar und lösen Sie nebenbei «Das Staatsgeheimnis».
Angebote ab 4 Personen
3-Gang Menü inkl. Apérohäppli, Apérogetränk und Rätselbox
CHF 96.- pro Person