

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

MITTAGSMENÜ

vom 21. Januar 2025 bis 24. Januar 2025

Zu allen unseren Hauptgängen servieren wir eine Suppe oder einen Salat

Aus Stall und Wiese

Rindshackbraten

Kartoffelpüree | Rotkohl | Rosenkohl 25.50

Ein Sprung ins Wasser

Tagesfisch

Sesam-Sauce | Quinoa-Reis | Bimi-Broccoli 24.50

Vom Berg und Garten

Vegi Burger

Tsatsiki | Butternusskürbis | Lollo | Pommes Frites 20.50

“Küchenbrigade Empfehlung”

Rosa gebratenes Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte 160g | mit Cafe de Paris überbacken
Spinat | Karamellisierte Zwiebeln | Pommes Frites 39.50

Cafe Gourmand

Feinster Kaffee von der Kaffee- Rösterei RAST
mit einer kleinen süßen Begleitung

10.50

WEINEMPFEHLUNG

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

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

A LA CARTE

Tagessalat  
Grüner Salat| Hausdressing 8.50

Tagessuppe 8.50

Tatar vom Innerschweizer Rind
Innerschweizer Rindfleisch |Butter| Zwiebeln 70g 22.50
Eigelbcreme| Ruchbrot 130 g 32.50
zusätzlich Pommes +6.50



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

Cordon Bleu vom Innerschweizer Schwein
Buure Hamme| Alpkäse vom Urnerboden| 36.00
Gemüse|Pommes frites

DESSERTS

Original «Treichler Zuger Kirschtorte»

mit Kirschbrand getränkt 9.50

Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglacé 13.50

Sorbets und Glacé

Zitrone | Zwetschgen pro Kugel 4.50

Vanille | Joghurt-Erdbeere | Schokolade mit Rahm + 1.50

Eiskaffee «Tisch + Bar»



Rahm

klein 10.50

gross 12.50

mit feinem Zuger Kirsch +4.50

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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

Lachs

ASC Norwegen

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 Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf



Liebelei Frühstück jeden Samstag Morgen

1 Gipfeli | 1 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella | Butter |

Rührei | Käse | Früchte | Birchermüesli | Rohschinken |

Salami |

norwegischer Lachs | Schoggimuffin

1 Glas uuiui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangenjus

| 1 warmes Getränk nach Wahl

39.00 p.P.