

# 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

JEDEN MITTWOCH sind Sie Ihr eigener «Schnitzel-Designer». Bestellen Sie, wie Sie es mögen in drei Schritten und die Küchencrew bereitet Ihnen Ihr Wunsch-Schnitzel zu!

## Schritt 1: Schnitzel

Schweizer Kalb	36.00
Schweizer Poulet	26.00
Knollensellerie	18.00

## Schritt 2: Design

<b>Classic</b> Preiselbeer   Panko   Zitrone	+4.00
<b>Pizzaiola</b> Tomatensauce   Mozzarella   Basilikum	+6.00
<b>Japanese</b> Katsu Sauce   Sesam   Lauchzwiebeln	+6.00

## Schritt 3: Beilagen

Pommes Frites	+6.00
Marinierter Reis	+4.00
Linguine	+5.00
T + B Gurken-Kartoffelsalat	+6.00



# A LA CARTE

## Vorspeisen

**Tisch + Bar Salat**   
Gemischter Blattsalat | Croûtons | Hausdressing 10.50

**Tatar vom Innerschweizer Rind**  
Innerschweizer Rindfleisch | Butter | 70g 22.50  
eingelegte rote Zwiebeln | Maniok | 130g 32.50  
Eigelbcreme | Ruchbrot  
zusätzlich knusprige Pommes Frites + 6.50

**Fenchelschaumsuppe**     
Kräuter | Mandeln 12.50

## Hauptgänge

**Innerschweizer Rindsentrecôte**  
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte | 160g 39.50  
hausgemachte Café de Paris | saisonales Gemüse | 200g 49.50  
knusprige Pommes Frites

**Gebratenes Lachsforellenfilet**  
Cremige Zitronen-Fregola Sarda | Blattspinat | Tomate 36.00

**Ricotta Ravioli im Randenteig**  
Walnusspesto | Birnen | Parmino-Käse 30.00



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

## Desserts

<b>Original «Treichler» Zuger Kirschtorte</b> mit Kirschbrand getränkt	9.50
<b>Eiskaffee «Tisch + Bar»</b> Rahm	klein 10.50 gross 12.50
	mit feinem Zuger Kirsch + 4.50
<b>Tarte Tatin</b> Apfel   Vanilleglacé	13.50
<b>Mousse au chocolat</b> Rhabarber   Süssmais Crisp	14.50
<b>Sorbet</b> Zitrone   Zwetschge	pro Kugel 4.50 mit Rahm +1.50
<b>Glace</b> Vanille   Joghurt-Erdbeer   Noisettes-Karamell   Schokolade	pro Kugel 4.50 mit Rahm + 1.50

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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

**Lachsforelle**

**Schweiz**

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