

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

ESSEN ODER SHOPPEN – ODER BEIDES

Im Tisch + Bar kommt niemand zu kurz: unser Menü umfasst beliebte Klassiker, präsentiert sich gleichzeitig zeitgemäss und offen für internationale Einflüsse.

Der Küchenstil ist abwechslungsreich, marktfrisch, immer ehrlich und mit Bodenhaftung. Das Angebot umfasst zudem viele Eigenprodukte und Regionalität ist uns wichtig: «Härkonft met Härzbluet» ist Teil unserer Philosophie und mit unseren Lieferanten pflegen wir langjährige Partnerschaften.

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Eier aus der Schweiz. Unser Lachs kommt aus Norwegen und ist ASC zertifiziert, während die Lachsforelle ebenfalls aus der Schweiz stammt. Auch all unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme der folgenden: Hausgemachte Crutons (F).

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

Tisch + Bar - Klassiker

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

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte	160g	39.50
hausgemachtes Café de Paris saisonales Gemüse	200g	49.50
knusprige Pommes Frites		

Tarte Tatin

Apfel Vanilleglace		13.50
----------------------	--	-------



Ein Schnappschuss,  halten Sie den Moment fest.

In unserem Shop finden Sie viele Bilderrahmen, wo Sie schöne Augenblicke und Erinnerungen einrahmen können..

Vorspeisen

Tisch + Bar Salat

Gemischter Blattsalat | Kräuter-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

Geröstete Kartoffel-Lauchsuppe

Mandelschaum | Paprika Öl 12.50

Dallenwiler Geisskäse

Geissfrischkäse Mousse | Portulak | Kastanien-Apfel-Chutney 15.00

Wintersalat mit Hirtenkäse

Blattsalat | Nuss-Kern-Mischung | 14.50
Radieschen | Kürbis | Cranberries

Gebeizter Lachs auf Sauerteigbrot

Dill-Limettencreme | Radieschen | Honigsenf 17.50

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb

Alpkäse vom Urnerboden | Buure Hamme | 47.00
Innerschwiizer Pommes frites | Ofengemüse

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte | 160g 39.50
hausgemachtes Café de Paris | Ofengemüse | 200g 49.50
Innerschwiizer Pommes Frites

Göschener Alp Lammhüftli

Tavola Rosso-Jus | Schwarzwurzel-Kartoffelpüree | 39.00
Bimi Broccoli | Kräutercrunch

Tisch + Bar Crispy Pouletburger

Schweizer Pouletbrust | Brioche Bun | Lollo 30.00
Tisch+Bar Spezial Sauce | Berner Rose Tomate |
süsssaure Gurken |
mit Innerschwiizer Pommes Frites oder Salat

Gebratenes Lachsforellenfilet

Cremige Zitronen-Fregola Sarda | Portulak | Rote Rüebli 36.00

Ricotta Ravioli im Randenteig

Walnusspesto | Birnen | Parmino-Käse 30.00

BBQ Blumenkohl Wingz

Kartoffelpüree | Sesam | Bimi Broccoli | Vegane Ranch-Sauce 28.00

Dessert

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
	mit Amaretto	+ 4.50

Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglace 13.50

Honig & Joghurt

Honig-Biskuit | Joghurtglace | Mandelkrokant 14.50

Mousse au chocolat

Birnenkompott | Karamell 14.50

Sorbet

Zitrone  Zwetschge	pro Kugel	4.50
	mit Rahm	+ 1.50

Glace

Joghurt-Erdbeer Vanille	pro Kugel	4.50
Noisettes-Karamell Schokolade	mit Rahm	+ 1.50



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf

ESSEN ODER SHOPPEN – ODER BEIDES

Ihnen gefallen die farbigen Teller und Wasserkrüge, das Regal auf der Toilette oder der Kerzenständer? Alles was nicht niet- und nagelfest ist, können Sie im Tisch+Bar kaufen, Shoppen nach Herzenslust.

Schlendern Sie herum, entdecken Sie die verschiedenen Möbel, Regale, Accessoires, Karten und Gadgets die im ganzen Restaurant sowie im Shop ausgestellt sind.



Greengate Krüge 1,5 Liter

58.00



Greengate Geschirrtücher

14.00



Greengate Eierbecher

7.50



Greengate Suppen Bowls

24.00

Handgefertigtes Geschirr spülmaschinenfest,
in verschiedenen Designs

ESSEN ODER SHOPPEN – ODER **BEIDES**

Fein Essen und Trinken und gleichzeitig Stöbern, Schmökern und Einkaufen.

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



Liebelei Frühstück

jeden Samstag Morgen

1 Gipfeli | 1 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella | Butter |
Rührei | Käse | Früchte | Birchermüesli | Rohschinken | Salami |
norwegischer Lachs | süsse Versuchung

1 Glas uuuui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangensaft |
1 warmes Getränk nach Wahl

CHF 39.00 pro Person