

# 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

Fleisch:	Schweiz
Eier:	Schweiz
Lachs:	ASC Norwegen
Dorade:	ASC Griechenland



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf

## Tisch + Bar - Klassiker

### 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

### Innerschweizer Rindsentrecôte

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

### Tarte Tatin

Apfel   Vanilleglacé		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 | Schwarzer Peter

zusätzlich knusprige Pommes Frites +5.50

### Geröstete Lauch-Kartoffelsuppe

Paprikaöl | Maniok Chips | Mandelschaum 12.50

### Marbacher Burrata

Grillierte Zucchini | Dörrtomaten | 17.50  
Frühlingsspinat | Valle Maggia Pfeffer

### Frühlingsbowl

Glasnudeln | eingelegte Shiitake | Karotten | 16.50  
Cashew Nüsse | Edamame | Tahinidressing

### Hausgebeizter Lachs

Geräucherter Ricotta | Dillöl | gepickelte Radieschen 17.50

### Zum Teilen und Geniessen

#### Tisch + Bar Sharing-Bowls

ab 2 Personen

Hausgebeizter Lachs | Lauch-Kartoffelsuppe | pro Person 17.50  
Frühlingsbowl

## Hauptgänge

### **Cordon Bleu vom Schweizer Kalb**

Alpkäse vom Urnerboden | Buure Hamme | 46.00  
Pommes frites | saisonales Gemüse

### **Sautierte Schweizer Pouletbrust supreme**

Kräuterseitling-Rahmsauce | Thymian Galette | 36.00  
Mischgemüse

### **Innerschweizer Rindsentrecôte**

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

### **Süsskartoffel aus dem Ofen**

Quinoa | Tomaten | Zucchetti | Schnittlauchcreme 29.00

### **Göscheneralp Lammnierstück**

Tavola Rosso Jus | Kartoffel-Bohnenpüree | Spitzpaprika 42.00

#### **Urner Alplamm**

**Inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Rund 650 Stück an der Zahl.**

**Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist?**



### **Doradefilet Royal**

Cremiger Venere Reis | Dörrotomaten | mariniertes Spinat 37.50

## 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

### Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglacé 13.50

### Mille Feuille

Rhabarber Kompott | Vanillecreme | Joghurt Eis 15.50

### Mousse au chocolat

Werft Honig | Ananaskompott mit Kardamom |  
Waldbeer Crisp 14.50

### Sorbet

Zitrone  | Himbeer pro Kugel 4.50  
mit Rahm + 2.00

### Glace

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

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.

## 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.

Nächste Veranstaltung:

12. Mai 2024

## **Muttertag**

Geniessen Sie im Kreise Ihrer Liebsten. Das Tisch + Bar bietet wunderschöne Räumlichkeiten für Ihre Feier!



## **Liebelei Frühstück**

jeden Samstag Morgen

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

1 Glas uuuui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangenjus |

1 warmes Getränk nach Wahl

CHF 39.00 pro Person