

# TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT



## APERRO UND BANKETTANGEBOT



# 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.

Im Tisch + Bar kommt niemand zu kurz: unser Menu 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.

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!

Tanja Birnkammer

Betriebsleitung

# INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN	4
DER APERITIF	5-6
MENÜVORSCHLÄGE	7
MENÜ SELBER ZUSAMMENGESTELLT	8-10
ALLGEMEINE KUNDENKONDITIONEN UND INFORMATIONEN	11-12

# Übersicht der Räumlichkeiten



**Burrestube**

Max: 50 Personen: Reihen  
Exklusiv buchbar ab 30 Personen



**Brasserie**

Max 22 Personen: Reihen  
Max 14 Personen: Blocktisch  
Max 18 Personen: U Form



**Salon Bleu**

Max 22 Personen: Reihen  
Max 14 Personen: Blocktisch  
Max 18 Personen: U Form



**Werder Stube**

Max 12 Personen: Reihen  
Max 10 Personen: Blocktisch



**Salon Rouge**

Max 44 Personen: Reihen  
Max:24 Personen: Blocktisch



**Galerie Unten**

Max 12 Personen



**Galerie oben**

Max 8 Personen



**Garten**

Max 80 Personen: Restaurantseite  
Max 50 Personen: Barseite



**Bar**

Max: 30 Personen

## Der Aperitif

### Apéro Standard

p.P. 12.00

(ab 10 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person)

Kalt: Pommes Chips | Oliven

Warm: Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen |  
Mini Käsekuchen | Tessiner Salamiwürfel

### Apéro Holzhäuser

p.P. 17.00

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

Kalt: Sbrinz-Möckli | Oliven |  
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln |  
Rindstatar auf Broccrostini

Warm: Mini Käsekuchen | im Bierteig gebackene Riesenkrevette

### Apero Tisch und Bar

p.P. 19.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt: Rezenter Bergkäse | Feigensenf | Salami,  
Rohschinken | Brot

Warm: Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | |  
Tomaten-Mozzarella-Knoblauch Baguette

### Apéro Wendelinshof

p.P. 26.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt: Sbrinz-Möckli | Rindstatar im Knuspercornet | Oliven |  
Blätterteigschnecken mit Ricotta & Feigen & Rohschinken

Warm: Mini Käsekuchen | Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln |  
Mini Quiche | im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## Apéro selbst zusammen gestellt

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück

### Kalt

<b>Pommes Chips</b>	1.00
<b>Oliven marniniert</b>	2.50
<b>Sbrinz-Möckli</b>	3.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiesschen</b>	3.50
<b>Lauwarmer Französischer</b>   Linsensalat   Speck	2.50
<b>Bruschetta</b>   Tomaten   Zwiebeln	2.50
<b>Bruschetta</b>   Rohschinken   Frischkäse	4.50
<b>Grissini</b>   Rohschinken	3.50
<b>Rindstatar</b> auf Brotcrostini	4.50
<b>Rauchlachstatar</b> auf Brotcrostini	4.50
<b>Gemüsetatar</b> auf Brotcrostini	3.50
<b>Tessiner Salamiwürfel</b>	3.50
<b>Crudités gemischt</b>   Kräuterdip	2.50

### Warm

<b>Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen</b>	2.50
<b>Mini Käsekuchen</b>	2.50
<b>Mini Quiche</b>	4.00
<b>Schinkengipfeli</b>	4.50
<b>Flammkuchen</b>   Speck   Zwiebeln	3.50
<b>Tranchen vom Rindsentrecôte</b>   Pommery-Senf-Mayonnaise	5.50
<b>Tagessuppe</b>	2.50
<b>Im Bierteig gebackene Riesenkrevette</b>	4.50
<b>Ziegenkäse</b>   Speck   Thymian-Honig	5.50

## Menüvorschläge

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Menüs nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden

### Menü 1

#### Grüner Salat

Gartenkräutern | Hausdressing

#### Schweizer Pouletgeschnetzeltes

Kokos-Curryrahmsauce | Gemüse-Jasminreis | grillierte Früchte

#### Mousse von der Aeschbach Schoggi

Apfelchutney | Crème Fraiche | salziger Crunch

**52.00**

### Menü 2

#### Salatbowle

Gemüse | bunt gemischten Salaten | Hausdressing

#### Tranchen vom Schweizer Schweinskaree

Butter-Schalottenjus | Kräuter-Kartoffelstock | buntem Marktgemüse

#### Crème Brûlée

Rosmarin verfeinert

**54.50**

### Menü 3

#### Tomaten-Melonen Gazpacho

Marokkanische Minze Sorbet | Chiliöl

#### Roastbeef vom Schweizer Rind

Kartoffelgratin | Sauce béarnaise | saisonales Gemüse

#### Lauwarmes Schoggiküchlein von der Aeschbach Schoggi

Glace

**69.00**

### Menü 4

#### Bunter Kräutersalat

gepickeltem Gemüse hobeln | gerösteten Walnüssen | Crème dressing

#### -Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten

Portweinjus | Bratkartoffeln | saisonales Gemüse

#### Apfel Tarte Tatin

Vanilleglace

**89.00**

## Menu selbst zusammengestellt

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Speisen nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden

### Kalte Vorspeisen

#### Grüner Salat

Garten Kräutern | hausgemachter Sauce 9.50

#### Salatbowle

Gemüse | bunt gemischten Salaten | hausgemachter Sauce 11.00

#### Bunte Blattsalate

Tomate-Avocado Ragout 12.50

#### Rauchlachstartar

gepickeltem Gemüsebrunoise | Limonencreme | Kräutersalat 18.50

#### Ziegenkäsemousse

Rohschinken | Salatbouquet | Birnen-Zwiebelchutney 17.50

### Suppen

Tagessuppe 9.50

Gemüsecremesuppe 9.50

Französische Zwiebelsuppe | gratiniertem Knoblauch-Käsetoast 10.50

Weissweincremesuppe 10.50

Gurken Gazpacho 10.50

Tomaten-Melonen Gazpacho 10.50

Sellerie-Apfelsuppe 10.50

### Warme Vorspeisen

#### Offener Ravioli

mediterranem Grillgemüse | Kräuterchip 18.50

#### Lachsfilet halb gegart

Fenchel-Gurkensalat | Kartoffelrösti 22.50



## Fleisch Hauptgänge

Wähle dein Fleischstück mit 2 Beilagen und 1 Sauce

### Fleischstücke

Schweinsnierstück	34.00
Pouletbrust	29.00
Roastbeef	48.00
Rindsentrecôte	49.00
Lammnierstück	50.00
Rindsfilet	58.00

### Beilagen

Kartoffelgratin	Saisonaalem Marktgemüse
Bratkartoffeln	Mediterranem Grillgemüse
Weissweinrisotto	Rahmspinat
Reis	
Kartoffelpüree	
Pommes frites	

### Sauce

Café de Paris  
Tavola-Rosso-Jus  
Sauce béarnaise  
Beurre blanc  
Senfsauce  
Kräutermayonnaise

### Cordon bleu vom Schweizer Schwein

Gruyère   Rohschinken   Pommes   buntem Marktgemüse	36.00
--	-------

## Fisch Hauptgänge

### Eglifilet

Mandelbutter   Spinat   Salzkartoffeln	42.00
--	-------

### Lachs

Weissweinrisotto   saisonales Gemüse   Kräuterschaum	34.50
--	-------

## Desserts

<b>Original «Treichler» Zuger Kirschtorte</b> mit Kirschbrand getränkt	7.50
<b>Eiskaffee «Tisch + Bar»</b> Rahm	8.50
	mit feinem Zuger Kirsch +4.50
<b>Windbeutel aus Brandteig</b> Vanillecrème   weisse Schokolade   Orange	13.50
<b>Zitronen Tarte</b> Baiser   saisonale Früchte	14.50
<b>Mousse von der Aeschbach Schoggi</b> Rahm   Karamell   saisonale Früchte	13.50
<b>Gebrannte Crème</b> Birnenwürfel   Mandel	10.50

Unser Küchenteam verwendet nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.

Zudem stammen Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei und sind ASC oder MSC zertifiziert

## **Konditionen/Auszug**

### **Personenanzahl**

Die Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen. Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenanzahl bekanntzugeben. Danach akzeptieren wir eine Abweichung von 5% der gemeldeten Personenanzahl.

### **Annullierung von Anlässen**

Massgebend zur Berechnung der Annullationsfristen ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei uns. Beim Eintreffen an Wochenenden oder Feiertagen ist der nächstfolgende Arbeitstag massgebend.

### **Annullierungskosten bei einem definitiven bestätigten Anlasses**

Dritteleistungen: Die Annullierung trifft ein:  
mehr als 3 Monate vor Auftragsbeginn: keine Kosten  
zwischen 3-1 Monat: 50% der Auftragssumme  
weniger als 1 Monat: 100% der Auftragssumme

### **Gastronomieleistung: Die Annullierung tritt ein**

Zwischen 1 Monat und 14 Tagen Arbeitstage vor dem Anlass, 50% der Gastronomieleistung  
Zwischen 14 bis 3 Tage Arbeitstage vor dem Anlass:100% der Gastronomieleistung  
Sollte noch kein Menü oder das Auswahlmenü ausgewählt worden sein, gilt zur Berechnung 60 CHF pro Person.

Im Falle höherer Gewalt (Brand,Streik, usw..) oder sonstiger von Tavolago AG nicht zu vertretender Umstände, behalten wir uns das Recht vor den Austragungsort zu wechseln oder vom Vertrag zurückzutreten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz besteht nicht.

### **Räumlichkeiten**

Wir behalten uns das Recht vor die gebuchten Räume zu tauschen oder die Räumlichkeiten anderen Gäste zur Verfügung zu stellen sollte die angegebene Personenanzahl sich massgeblich verändern und somit die Mindestbelegung nicht mehr erreicht werden.

### **Zahlungskonditionen:**

Falls der Anlass per Rechnung beglichen wird gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wir behalten uns vor, andere Zahlungsfristen inkl. Vorauszahlung schriftlich zu vereinbaren. Kommissionen werden keine gewährt, Druckfehler und Änderungen wie Jahrgangswechsel bei Weine, bleiben ausdrücklich vorbehalten.

## **Probeessen**

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

## **Zapfengeld**

Wünschen Sie Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 CHF pro 0,75 cl Flasche.

Für Mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 5.00 CHF pro Person. Weitere Speisen und Getränke können nicht mitgebracht werden.

## **Verlängerung**

Unsere ÖFFNUNGSZEITEN sind von Dienstag bis Freitag von 11:00-14:00/ 18:00-23:00, Samstag von 09:00-14:00/ 18:00-23:00

Ab 00:00 Uhr werden für die polizeiliche Bewilligung, folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

Verlängerung bis 01:00 250 CHF

Verlängerung bis 02:00 Uhr 350 CHF

Verlängerung jede weiter Stunde-300CHF

## **Parkplätze**

Unser Restaurant bietet 25 Parkplätze. Reservieren können wir keine.

Unsere Parkplatzkapazität ist beschränkt, bitte fahren Sie wenn möglich gemeinsam

## **Datenschutz**

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert und verarbeitet. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt

## **Gerichtsstand**

Auf die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und uns ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Für Klagen gegen die Tavolago AG wird der ausschliessliche Gerichtsstand Luzern vereinbart.

Wo durch diesen Vertrag nichts Anderes geregelt, gelten die Geschäftsbedingungen auf unser Homepage: [www.tischundbar.ch](http://www.tischundbar.ch)