

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

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

Warm

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

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