



Unsere Menüempfehlungen für Ihren Anlass

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts für Sie aufgelistet - lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü für Ihren Anlass im B12 zusammen.

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Die Ausgewählten Menüs servieren wir ab 10 Personen.



B12 Apéro Klassiker

Apero B12 mit hausgemachtem Knabbergeback wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskernen, ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa	10.00
Bruschetta-Triologie mit Rindstatar & Kapernfrucht, Thonmousse & Olive, Tomate-Basilikum & fleur de sel	10.50
Hausgemachtes Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, knusprige Grissini	5.00
Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten	3.50

Weitere Inspirationen für den Apéro finden Sie in unserer Zusammenstellung mit Apéro-Häppchen.

Winterlicher Aussenapéro B12 (Angebot November-März)

Wir empfangen Sie in unserem winterlich geschmückten B12 Garten mit Feuerschalen, Fackeln, Laternen und kuscheligem Lammfell. Unser Angebot:

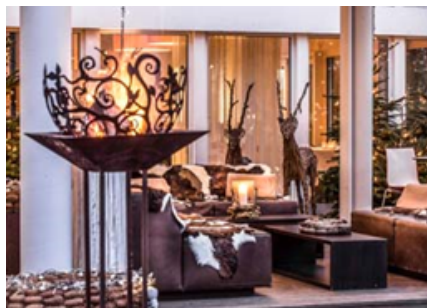
2 dl von...

- Hausgemachtem Glühwein
- Heissem Weisswein-Getränk mit Rum, Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken und Orangensaft
- Apfel-Zimt Punsch

Sie wählen im Voraus aus, welches Getränk Sie wünschen. Dazu servieren wir Ihnen

kleine ofenwarme Advents-Focaccia mit Marroni und Dörripflaumen, würzige Speckwürfel mit duftendem Rosmarin

Essen + 2dl Getränk p/Person	12.50
Glühwein pro Liter	30.00
Punsch pro Liter	20.00



kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit...	
- Radieschen, Croûtons, gerösteten Kernen und Hausdressing	12
- gebratenen Waldpilzen, Croûtons, Sprossen und Hausdressing	13
Erntefrischer Rucolasalat mit Datteltomaten, Cremige Burratina, Basilikum Olivenöl, Balsamicoessig, fleur de sel	15
Erntefrischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei, knusprigem Speck, Croutons und French – Hausdressing (saisonal)	14
Kleines Rindstatar (60gr) mit Rucola, konfierte Kirschtomaten und Toastbrot	19
Bresaola-Carpaccio mit kleinem Nüsslisalat, gehobeltem Sbrinz und gerösteten Hanfnüssli	15
Variation vom schottischen Lachs (Mousse, Tatar, geräuchert) auf Gurkencarpaccio an Dillsenfauce und buntem Salatstbouquet	18
Leicht temperierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian auf Randencarpaccio mit hausgemachtem süss-sauerem Gemüse, Blattsalaten und Rohschinken–Grissini	16

Suppen

Karotten–Orangensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Korianderschaum	12
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumrahm	12
Bündner Rieslingsuppe mit Minicapuns	13
Rote Thaicurrysuppe mit Zitronengras, Kaffirblätter und Poulet-Satay-Spiess	14
Weissweincremesuppe mit Gemüse und Speckchips	14

Saisonale Suppen:

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Schnittlauch und Croûtons	12
„Gazpacho andaluz“ - eisgekühlte spanische Gemüsesuppe mit knusprigen Croûtons	12
Cremige Marroni-Suppe mit Speckwürfelchen und frischen Kräutern	12
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	12

Hauptgänge mit Fleisch

Poulet

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum im Rohschinkenmantel auf Safranrisotto mit Mandel Brokkoli 32

Gebratene Maispouardenbrust an Portweinjus, hausgemachte Butternudeln mit Marktgemüse 34

Schwein

Am Stück gebratener Rücken vom Freilaufschwein (160 gr.) mit Tessiner Polenta dazu saisonales Gemüse und Cognac-Pfefferrahmsauce 37

Partyfilet vom Schwein – Schweinefilet im Speckmantel an Cognacrahmsauce mit Butternudeln und saisonalem Gemüse 39

Rind

Saftige Rindshacktätschli mit Kartoffelpüree, glasierten Karotten an aromatischer Rotweinjus 33

Fleisch am Stück gebraten, serviert mit saisonalem Gemüse, einer Beilage und Sauce nach Wahl...

Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecôte (160 gr) 46

Am Stück gebratenes Rindsfilet (160 gr) 53

Am Stück niedergegartes Kalbshuftfilet (*Empfehlung des Chef's*) 42

Am Stück gebratenes Kalbsfilet 62

Am Stück gebratenes Kalbsnüssli 51

Am Stück gebratener Kalbshohrücken 55

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück 37

Am Stück gebratenes Schweinsfilet 39

Beilagen:

Kartoffelgratin | Weissweinrisotto | Kräuterrisotto | Safranrisotto | neue Kartoffeln | Kartoffelkroketten | Kartoffelpüree | Röstikroketten | Trockenreis | Nudeln | weitere Beilagen auf Anfrage

Gemüse:

Saisonales Gemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, Randen, Kohlrabi, Rotkraut, Kürbis, weitere auf Anfrage)

Saucen:

Rosmarin-Jus | Morchelrahmsauce | Sauce Bearnaise | Kräuterbutter | Merlotsauce | Pilzrahmsauce | weitere Saucen auf Anfrage möglich

Hauptgänge ohne Fleisch (vegetarisch)

Ricotta–Ravioli mit Spinat und Zitrone-Nussbutter sowie Parmesanspänen	28
Kartoffelgnocchi mit knackigem Marktgemüse Austernpilze an einer leichten Petersilienrahmsauce mit Parmesanflocken	28
Hausgemachte Quark-Pizokel mit Bündner Alpkäse, Schmelzzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	28
Klassisches hausgemachtes Maluns mit Alpkäse und Apfelmus	27
Hausgemachte Capuns Sursilvan an Rahmsauce mit Gemüsejulienne	29
Sämiger Aquarello-Risotto mit Waldpilzen sowie Parmesanspäne	32

Saisonal

Frühling

Spargel–Risotto mit gehobeltem Parmesan, konfierten Kirschtomaten und aromatischem Petersilienöl	29
---	----

Herbst

Sämiger Risotto mit Kürbis, Marroni, Auberginen-Piccata, konfierten Tomaten und Mascarponeschaum	32
---	----

Saisonale Menüs Frühling | Sommer | Herbst | Winter

Frühling

Lauwarmer Spargelsalat an Eier-Radieschenvinaigrette mit Kirschtomaten und frischem Bärlauch

Spargelcremesuppe mit Brotcroûtons

Am Stück gebratener Kalbsschulter an Sauce Hollandaise serviert
mit zweifarbigen Spargelspitzen serviert mit Rosamarinkartoffeln

Erdbeervariation (Sorbet, Parfait, Erdbeerschnitte) **85**

Sommer

Rindscarpaccio mit Ruccola, Parmesanspäne Hausgemachten Grissini

Kalte Auberginenkaltschale mit Focaccia Chip

Rindsentreôte am Stück gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffeln gefüllt
mit Sauerrahmschnittlauch-Quark und mediterranem Gemüse

Hausgemachte Sorbetvariation mit marinierter Wassermelone und Pfefferminze **85**

Herbst

Hausgemachte Wildterriner im Kräuterspeckmantel,
Quittengelee & taufrischem Nüsslisalat an Hausdressing

Kürbiscremesuppe / Marronisuppe **oder** Wildkraftbrühe mit Pilzstrudel

Hirschrücken am Stück gebraten an Cognac-Wildrahmsauce dazu Kürbisgnocchi **oder** Spätzli, Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel mit hausgemachter Preiselbeermarmelade

Klassischer Coupe Nesselrode
mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm **85**

Winter

Leicht temperierter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin auf Randencarpaccio
mit süß-saurem Kürbis, Blattsalaten und Rohschinken-Grissini

Sellerie – Apfelcremesuppe

Duett vom Kalb mit geschmorten Kalbsbäckli und Kalbsfilet
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Wintergemüse

Heisse Liebe – Hausgemachtes Vanilleglace
mit heissen Beeren und Schlagrahm **85**

Vegane Menüs

Vegan „Calanda“

Bunter Linsensalat mit Wurzelgemüse, Kichererbsen,
Petersilie und bestem Olivenöl

Geräucherter Tofu auf buntem Ofenröstgemüse mit Peperoncini,
Rosmarin und kleinen neuen Kartoffeln

oder

Geschmorte Zucchinischiffchen gefüllt mit Ratatouille
auf veganer Tessinerpolenta mit Rucola und Olivenöl

Trifle von Ananas und Oreokekse mit Limettensorbet

oder

Salat von Früchten der Saison mit Erdbeersorbet

47

Vegan „Montalin“

Bunter Saisonblattsalat mit Champignons, Sprossen
und Hausgemachtes Dressing

Vegane Lasagne mit Sojagranulat, Spinat,
Rispenschmortomate und Zitronenschaum

Schokoladenmousse mit konfierten Zitrusfrüchten

46

Desserts

Kleiner Frucht- und Beerensalat mit Zitronensorbet	9
Ofenwarmer Apfelcrumble mit Rum–Rosinen und Vanilleeis	12
Sommersüßer Erdbeerensalat mit Bourbon-Vanilleglace und Rahm (Sommer)	12
Zweifarbige Panna cotta mit marinierten Früchtegarnitur und Sauerrahmglace	12
Hausgemachtes ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Früchtegarnitur, Lavendelblüten – Honig und Sauerrahmglace (max. 50 Personen)	16
B12 Schokoladenvariation (Glace, Kuchen, Mousse)	13
Schokoladenlasagne mit marinierten Vanille-Orangenfilets (bis max. 50 Personen)	16
Toblerone - Halbgefrorenes mit Vanilleeis und Karamelrahmsauce	10
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept mit karamellisierten Nüssen	10
Hausgemachtes ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Erdbeer–Rhabarberragôut (Sommer) und erfrischende Joghurtglace (bis max. 50 Pax)	18
Köstliches Dessertbuffet B12 (ab 25 Personen) mit süssen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen	28

für Ihren Sommernachtsevent - **BBQ** ab 30 Personen

in den Monaten Juni - September

vom Buffet

Grosses Salat- und Vorspeisenbuffet

Gartenfrische Blattsalate und marinierte Salate
Vitello tonnato – klassisch zubereitet
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Mediterranes Gemüse in Olivenöl
Bresaola mit getrüffeltem Rucola & Parmesanspäne
Sommersüsse Melone mit Rohschinken

Ofenwarme Focaccia mit Rosmarin und fleur de sel

vom Grill

wunderbare Wurst und Fleischspezialitäten
Bratwürste vom Hausmetzger
Spare Ribs, Pouletbrüstchen und weitere Fleischgerichte)
vegetarische Hauptgänge – auf Wunsch möglich
Folienkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm, Maiskolben, mediterranes Gemüse
rassige BBQ Sauce, Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce

Süßes Finale - Dessert im Glas

Mousse au chocolat
Panna cotta
Frucht und Beerensalat

75

Unser Bestseller für Ihre Weihnachtsfeier ...

Erntefrischer Nüsslisalat mit gehacktem BIO Ei, knusprigem Speck, gerösteten Brotchips und Hausdressing

Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecôte (160 gr.) mit Kartoffelgratin, glasiertem Wintergemüse und Portweinjus

Ofenwarmer gefüllter Bratapfel mit Rum-Rosinen und Vanillesauce, dazu Karamelleis

78