



B12 Wildkarte

Knackiger Nüsslisalat

mit Brotcroûtons und gehacktem Ei
an French Dressing

CHF 13.50

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

CHF 10.50

Marronicremesuppe

mit Brotcroûtons

CHF 10.50

Hausgemachter Hirschkpfeffer (DE)

nach „Art unserer Grossmutter“

mit Butterspätzle, Rotkraut,
glasierten Marroni und Rotweinbirne

CHF 37.00

Rehschnitzel (AT)

mit Butterspätzle, Rotkraut,
glasierten Marroni und Rotweinbirne

CHF 39.00

Vegi Wildteller

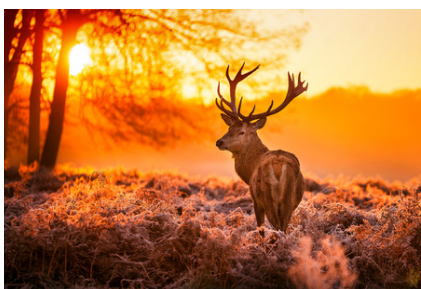
Butterspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis,
glasierte Marroni und Rotweinbirne

CHF 26.00

Vermicelles

mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

CHF 13.50





Vorspeise zum Menü haben Sie die Wahl...

Bunter Blattsalat mit Maisalat und Croûtons
Karotten-Vanillesuppe mit Croûtons

„Dienstag“, 03.10.2023

Salat oder Suppe

Tagliata vom Rind | Kräuterrisotto | Marktgemüse

„Mittwoch“, 04.10.2023

Salat oder Suppe

Riz Casimir | Basmatireis | Poulet | Früchte | Curry

„Donnerstag“, 05.10.2023

Salat oder Suppe

Pouletsteak | knusprige Pommes frites | Marktgemüse

„Freitag“, 06.10.2023

Salat oder Suppe

Kalbsrippchen | Country Cuts | Haussauce

Menüpreis 2 - Gang

CHF 25.50

Menü mit Tagesdessert

CHF 31.50

Unsere hausgemachten Salatdressings:
Italien-, French-, Mango- und Honig-Senfdressing

***Wir danken Ihnen für den Besuch
und wünschen einen guten Appetit.***

*Corsin & Christoph
mit dem B12 Team*



„täglich“ 03.10. – 07.10.2023

„Klassiker“

Rindspillard I Bratkartoffeln I Marktgemüse

32.00

„Vegan“

Sobanudeln I Wokgemüse I Sesam I Soja

23.00

„Salatig“

Gemischter B12 Salat

16.50

- Schweizer Pouletbrust

+ CHF 7.00

- Lachssteak

+ CHF 9.00

- Rindsentrecôte

+ CHF 11.00

„Süss“

Zabaione I Vanilleglace I Minze

8.50

Wildabend im B12

Samstag, 14. Oktober 2023, ab 18 Uhr
Auswahl à la Carte

Reservation erforderlich

Wir danken Ihnen für den Besuch
und wünschen einen guten Appetit.

Corsin & Christoph
mit dem B12 Team