



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 Hirschpfeffer (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



B12 Chur

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 I Kräuterrisotto I Marktgemüse

„Mittwoch“, 04.10.2023

Salat oder Suppe

Riz Casimir I Basmatireis I Poulet I Früchte I Curry

„Donnerstag“, 05.10.2023

Salat oder Suppe

Pouletsteak I knusprige Pommes frites I Marktgemüse

„Freitag“, 06.10.2023

Salat oder Suppe

Kalbsrippchen I Country Cuts I 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*

B12 Churr

„täglich“ 03.10. – 07.10.2023

„Klassiker“

Rindspaillard 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*