Unsere Menüempfehlungen für Ihren Anlass

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts aufgelistet - lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie Ihr 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

Bruschetta-Triologie mit Rindstatar & Kapernfrucht, Thonmousse & Olive, Tomatentapenade & Peterli		10.50
B12 Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, knusprige Grissini, Chips, Nüssli)		5.00
Hausgebackenes Focaccia	mit Pesto und Cherrytomaten	3.50
	mit Parmaschinken und Ricotta	3.50
	mit Olive, Rucola und Cherrytomate	3.50

Weitere Inspirationen für den Apero 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, Laternen und einer kuscheligen Lounge. Unser Angebot:

2 dl von…
- Hausgemachtem Glühwein
- Orangen-, Apfel-, sowie Rumpunsch (ohne Alkohol)

Dazu servieren wir Ihnen

Kleine Stückchen ofenwarme Advents-Focaccia mit Marroni & Dörrpflaumen und Focaccia mit Speckwürfel mit Rosmarin

Focaccia Duo pro Person	**3.50**
Glühwein pro Liter	**30.00**
Punsch pro Liter	**20.00**





kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Karotte, gehacktem Ei, Cherrytomate, Brotcroûtons und Frenchdressing **13**

Erntefrischer Rucolasalat mit Datteltomaten, Cremige Burratina, Basilkum
Olivenöl, Balsamicoessig, fleur de sel **15**

Erntefrischer Nüsslisalat mit…
- gehacktem Ei, knusprigem Speck, Brotcroûtons und Frenchdressing (saisonal) **14**
- sautierten Waldpilzen, Kräuter, Brotcroûtons und Himbeerdressing **14**
- geräucherter Lachs, mit Brotcroûtons und Frenchdressing **15**

Kleines Rindstatar (60gr) mit Rucola, konfierte Kirschtomaten und Toastbrot **19**

Bresaola-Carpaccio mit kleinem Nüsslisalat,
gehobeltem Parmgiano und gerösteten Kernen **15**

Leicht temperierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian auf Randencarpaccio
und Blattsalatbouquet **16**

Suppen

Karottensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube **12**

Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumrahm **12**

Zucchetticremesuppe mit Curry dazu Rahmhaube und Schnittlauch **12**

Erbsen-Minze Suppe mit Rahm, Paprika und Brotcroûtons **12**

Randencremesuppe mit Creme fraiche und Speckchip **13**

Bündner Rieslingsuppe mit Minicapuns **14**

Rote Thaicurrysuppe mit Zitronengras und Crevettenspiess **15**

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**

Apfel-Melonenkaltschalte mit Pfefferminze **12**

Hauptgänge mit Fleisch

Poulet

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum
auf Safranrisotto und saisonalem Gemüse **32**

„Poulet Caprese“ gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
dazu Kräuterbutter und Butterreis **33**

Gebratene Maispoulardenbrust an Portweinjus,
hausgemachte Butternudeln mit Marktgemüse **34**

Schwein

Am Stück gebratener Rücken vom Schwein (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**

Zürcher Geschnetzeltes mit Butternudeln und saisonalem Gemüse **39**

Gebratenes Schweinskotelette mit Chimichurri, Bratkartoffeln und Gemüse **40**

Fisch

Wolfsbarschfilet „Grenoble Art“ mit Zitrone, Kapern, Knoblauch, Tomatenwürfel
und dazu servieren wir Butterreis und Mandelbrokkoli **40**

Lachsforelle an Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Lauchgemüse **41**

Rind

Rindshackbraten mit Rosmarin-Jus, dazu Kartoffelpüree und glasierten Karotten **30**

Rindsragout mit Pilzen, Paprika, Tomate und Peperoni, dazu Tagliatelle **33**

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

Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecôte (160 gr)	**45**
Am Stück gebratenes Rindsfilet (160 gr)	**53**
Am Stück gebratenes Rindstagliata mit frittiertem Rucola	**46**
Am Stück niedergegartes Kalbshuftfilet (*Empfehlung des Chef’s*)	**42**
Am Stück gebratenes Kalbsfilet	**62**
Am Stück gebratener Kalbshohrücken	**55**
Am Stück gebratenes Schweinsnierstück	**37**
Am Stück gebratenes Schweinsfilet	**39**
Im Ofen gegarter Schweinskrustenbraten	**34**

Beilagen:
Kartoffelgratin I Weissweinrisotto I Kräuterrisotto I Safranrisotto I Neue Kartoffeln
Kartoffelkroketten I Röstikroketten I Kartoffelpüree I Trockenreis I Butternudeln
weitere Beilagen auf Anfrage

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

Saucen:
Rosmarin-Jus I Morchelrahmsauce I Portwein-Jus I Sauce Bearnaise I Kräuterbutter I Merlotsauce I Pilzrahmsauce I weitere Saucen auf Anfrage möglich

Hauptgänge ohne Fleisch (vegetarisch)

Ricotta–Spinat Canelloni mit Zitrone an Tomatensauce und Mozzarella	**28**
Kartoffelgnocchi mit Marktgemüse, Pilzen, Petersilienrahmsauce sowie Parmesanflocken	**28**
Quark-Pizokel mit Bündner Alpkäse, Schmelzzwiebeln	**28**
Klassisches Maluns mit Alpkäse und Apfelmus	**27**
Capuns Sursilvan an Rahmsauce mit Parmesanchip und Randengitter	**29**
Sämiger Aquarello-Risotto mit Waldpilzen sowie Parmesanspäne	**32**
Parmigiana di melanzane (Auberginenauflauf mit Tomatensauce und Mozzarella)	**32**
Pasta al forno – Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	**28**

Saisonal

Frühling
Sämiger Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan, konfierten Kirschtomaten und aromatischem Petersilienöl **29**

Herbst
Sämiger Risotto mit Kürbis, Marroni, Auberginen-Piccata, konfierten Tomaten **32**

Haben Sie Gäste welche sich Vegan ernähren?
Gerne beraten wir Sie mit Veganen Empfehlungen.

Saisonale Menüs Frühling I Sommer I Herbst I Winter

Frühling

Lauwarmer Spargelsalat an Zitronenvinigrette mit Kirschtomaten und frischem Bärlauch
***
Spargelcremesuppe mit Brotcroûtons
***
Am Stück gebratener Kalbshals an Sauce Hollandaise dazu
zweifarbige Spargelspitzen und Rosamarinkartoffeln
***
Erdbeervariation (Sorbet, Parfait, Erdbeerschnitte) **82**

Sommer

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesanspäne & Grissini
***
Zuchetticremesuppe mit Curry und Rahmhaube
***
Rindsentreôte am Stück gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und mediterranem Gemüse
***
Hausgemachte Sorbetvariation mit marinierter Wassermelone und Pfefferminze **85**

Herbst

Jägersalat mit Blattsalat, Speck, Brotcroûtons, Silberzwiebeli, Kräuter,
dazu warme Eierschwämmli & Rehfleischstreifen
***
Marronisuppe mit Rahmhaube und Schnittlauch
***
Hirschrücken am Stück gebraten an Cognac-Wildrahmsauce dazu Butterspätzli, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl, Mirzaapfel mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
***
Klassischer Coupe Nesselrode
mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm **90**

Winter

Leicht temperierter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin auf Randencarpaccio
mit süss-saurem Kürbis & Blattsalatenbouquet
***
Sellerie – Apfelcremesuppe mit Rahmhaube
***
Duett vom Kalb mit geschmorten Kalbsbäckli und Kalbsfilet
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Wintergemüse
***
Heisse Liebe – Hausgemachtes Vanilleglace
mit heissen Beeren und Schlagrahm **89**

Desserts

Kleiner Frucht- und Beerensalat mit Mangosorbet	**9**
Ofenwarmer Apfelcrumble mit Rosinen und Vanilleeis **(Herbst/Winter)**	**12**
Sommersüsser Erdbeerensalat mit Vanilleglace und Rahm **(Frühling/Sommer)**	**12**
Vanille Panna Cotta mit Früchtegarnitur und Schlagrahm	**12**
B12 Schokoladentrilogie (Glace, Kuchen, Mousse)	**14**
Fruchttörtchen gefüllt Vanillecreme und saisonalen Früchten	**10**
Passionsfruchtküchlein mit Meringues	**10**
Gebrannte Creme nach Grossmutters Rezept mit karamellisierten Nüssen	**10**
B12 Dessert Überraschungsvariation	**14**
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	**14**
Köstliches Dessertbuffet B12 **(ab 25 Personen)** mit süssen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen	**20**

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
Bresaola mit getrüffeltem Rucola & Parmesanspäne
Sommersüsse Melone mit Rohschinken

Ofenwarme Focaccia mit Cherrytomate und fleur de sel

vom Grill

wunderbare Wurst und Fleischspezialitäten
Würste vom Hausmetzger
Spare Ribs, Pouletschenkelsteak, Rindsentrecôte
vegetarische Hauptgänge – Grillkäse / Vegiwurst (auf Wunsch möglich)
Folienkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm, Maiskolben, mediterranes Gemüse
rassige BBQ Sauce, Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce

Süsses Finale - Dessert im Glas
Schokoladenmousse mit Crunch
Panna Cotta mit Frcuhtpüree
Tiramisù – der italienische Klassiker

75

Unser Bestseller für Ihre Weihnachtsfeier …

Erntefrischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei, knusprigem Speck, gerösteten Brotcroûtons und Hausdressing

***

Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecôte (160 gr.) auf Rosmarin-Jus, dazu Kartoffelgratin und glasiertes Wintergemüse

***

Ofenwarmer Apfelcrumble mit B12 Vanilleglace und Schlagrahm

75