



## 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 Beef tatar und Kapernfrucht, Thonmousse und Olive, Tomate-Basilikum und 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:

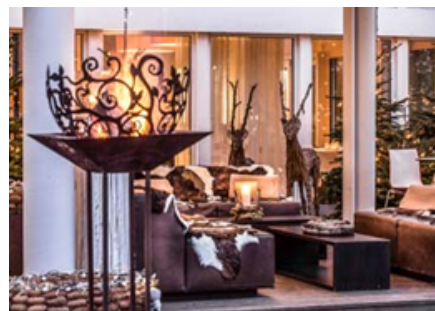
2 dl von...

- 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	<b>12.50</b>
Glühwein pro Liter	<b>30.00</b>
Punsch pro Liter	<b>20.00</b>



## 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
Kürbiscresmesuppe 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 BIO 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 Rindfilet (160 gr) **53**

Am Stück gebratenes Kalbsfilet **62**

Am Stück gebratenes Kalbsnüssli **51**

Am Stück gebratener Kalbshohrücken **55**

Am Stück geschmorte Kalbsschulter **44**

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, Rando, Kohlrabi, Rotkraut, Kürbis, weitere auf Anfrage)

### Saucen:

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

## Hauptgänge ohne Fleisch (vegetarisch)

Hausgemachte Ricotta–Ravioli mit Spinat und Zitrone Nussbutter, Parmesanspänen	28
Hausgemachte 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 pochiertem Ei und Feinstem Olivenöl	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 Rauchlachs-Ricotta Klöschen  
\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbsschulter an Oranjenhollandaise serviert  
mit zweifarbigen Spargelspitzen serviert mit Majorankartoffeln  
\*\*\*

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 Kartoffellauchgratin 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 Zucchini-Schiffchen 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 ( <b>Sommer</b> )	12
Zweifarbige Panna cotta mit marinierten Früchtegarnitur und Sauerrahmglace	12
Hausgemachtes ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Früchtegarnitur, Lavendelblüten – Honig und Sauerrahmglace ( <b>max. 50 Personen</b> )	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 ( <b>Sommer</b> ) und erfrischende Joghurtglace ( <b>bis max. 50 Pax</b> )	18
Köstliches Dessertbuffet B12 ( <b>ab 25 Personen</b> ) 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