

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

B12 Wildkarte

Knackiger Nüsslisalat

mit Brotcroûtons und gehacktem Ei
an French Dressing

CHF 13.50

Herbstliche Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

CHF 10.50

Cremige Marronisuppe

CHF 10.50

Hausgemachter Hirschpfeffer^(DE)

nach „Grossmutter's Art“

mit Butterspätzle, Rotkraut,
glasierten Marroni und Rotweinbirne

CHF 38.00

Rehschnitzel^(AT)

mit Butterspätzle, Rotkraut,
glasierten Marroni und Rotweinbirne

CHF 41.00

Vegi Wildteller

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

CHF 28.00

Vermicelles

mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

CHF 13.50



„Montag“, 14.09.2020

Artischockensuppe

Bündner Käsespätzle mit gebratenem Speck
und Röstzwiebeln

„Dienstag“, 15.09.2020

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons an French Dressing

Scholle auf Weissweinsrisotto und Spinat

„Mittwoch“, 16.09.2020

Gegrillte Domleschger Wassermelone

Gemüse Kebab mit Aubergine, Minze und Knusperzwiebeln

Menüpreis 2 Gang	24.50
Menü mit Tagesdessert	30.50
Espresso oder Kaffee zum Menü	3.00

Unsere Getränkeempfehlung



Adam+ Uva Schorle haben wir passend zum Herbst in unserem Sortiment. Mit seinem vollmundigen und intensiven Geschmack passt dieses Getränk perfekt in die Herbstzeit. Das Getränk ist alkoholfrei und dank dem natürlichen Traubensaft wirkt es isotonisch.

Alle Gerichte sind auch als Take Away erhältlich.
Gerne bereiten wir Ihnen vegane Gerichte auf Wunsch zu.

Follow us



Glutenfrei



Laktosefrei

„täglich“ 14.09. bis 18.09.2020

„Heimat“

Bündner Alpkäseschnitte mit Weisswein, Speckstreifen und Röstzwiebeln

24.00

„Trend“

Gebratene Maispoularde auf Polentacreme mit Randengemüse

28.00

„Grün“ (vegan)

Schweizer Seiden Tofu mit Tempuragemüse dazu Basmatireis und Tapioca Chip

26.00

„Süss“

Weisses Kaffeemousse mit Kaffeekirschen

8.50

Unsere Getränkeempfehlung



Adam+ Uva Schorle haben wir passend zum Herbst in unserem Sortiment. Mit seinem vollmundigen und intensiven Geschmack passt dieses Getränk perfekt in die Herbstzeit. Das Getränk ist alkoholfrei und dank dem natürlichen Traubensaft wirkt es isotonisch.

Alle Gerichte sind auch als Take Away erhältlich.
Gerne bereiten wir Ihnen vegane Gerichte auf Wunsch zu.

Follow us



Glutenfrei



Laktosefrei



„Donnerstag“, 17.09.2020

Melonenkaltschale

Griechischer Salat mit Lammstreifen und Lammrack

„Freitag“, 18.09.2020

Tomaten Bruschetta

Satay-Spiesse mit Erdnusssauce und Basmatireis

Menüpreis 2 Gang	24.50
Menü mit Tagesdessert	30.50
Espresso oder Kaffee zum Menü	3.00

Unsere Getränkeempfehlung



Adam+ Uva Schorle haben wir passend zum Herbst in unserem Sortiment. Mit seinem vollmundigen und intensiven Geschmack passt dieses Getränk perfekt in die Herbstzeit. Das Getränk ist alkoholfrei und dank dem natürlichen Traubensaft wirkt es isotonisch.

Alle Gerichte sind auch als Take Away erhältlich.
Gerne bereiten wir Ihnen vegane Gerichte auf Wunsch zu.

Follow us



Glutenfrei



Laktosefrei



„Samstag“

Geniessen Sie am Samstag unsere **feinen Brunch-Angebote** oder unsere **leckeren Z'morga Gerichte**

„Swiss made“ der Müsli – Klassiker

Bircher Müsli mit süssen Beeren und Früchten
(mit oder ohne Rahm)

CHF 9.50

„Acai - Bowl“

Das In – Frühstück der Weltmetropolen!

BIO Acai, Banane, Soja mit knusprigem hausgemachten Granola, saisonalen Früchten & Beeren

CHF 11.50

TCM Muesli

Warm zubereitet nach den 5 Elementen der traditionellen chinesischen Medizin mit Haferflocken, Vanille, Ingwer, Dörripflaume, Dörripfelfel, Ahorn Sirup und rote Beeren

CHF 12.00

„Bagel“

Warmer Sprossen – Bagel mit schottischem Rauchlachs, Frischkäse, Senf – Dill – Sauce und Tomate

CHF 12.00

„Rustico“

„Smashed Avocado“, cremiges BIO Rührei und knuspriger Speck auf getoastetem Wurzelbrot

CHF 12.50

„B12 Brunch“

CHF 35.00 / Person

Smoothie und frischgepresste Säfte

je nach Tagesangebot

Follow us



Glutenfrei



Laktosefrei