

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„Montag“, 04.11.2019

Bunter Blattsalat mit Rüblistreifen, gerösteten Kernen
und Balsamicodressing

Pikantes rotes Thaicurry vom Thurgauer Poulet
mit Asiagemüse, Thaibasilikum
und Basmatireis

inklusive Espresso & 30cl Churer Brunnenwasser **26.50**
Menü mit Tagesdessert **33.00**

Getränkeempfehlung

Wostok – Pflaume mit Kardamon
das vegane Tafelgetränk



30cl | CHF 6.00

„Heimat“ 

Hirschwurst vom Schrofenhof Kreuzlingen
mit cremigem Bergkartoffel – Lauchgemüse,
Schnittlauch und Riesling-Senf

24.50

„Grün“ (vegan)  

Gefüllte Ofenkartoffel

mit feurigem Chili sin carne,
Seidentofu–Kreuzkümmeldip und Avocado

23.50

„Trend“

Knackige Lattichherzen mit Teriyaki – Beef
(Entrecôte, 140 gr), Rettich, Wasabi, Edamame
und Soja-Sesamdressing

25.50

„Erwärmend“

Sellerie – Apfelsuppe

mit Alpenhirt – Salsiz und Roggenbrot - Croutons

17.00

„Süss“

Tonkabohnen Panna cotta

mit Rotwein – Zwetschgen, Amarettibrösel
und Baumnussglace

9.50



Glutenfrei



Laktosefrei

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„Dienstag“, 05.11.2019

Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei,
knusprigem Speck und Kartoffeldressing

Capuns Sursilvan...

mit Schnittlauch – Rahmbouillon, Bündner Bergkäse,
Bündnerfleischstreifen und Schmelzzwiebeln

inklusive Espresso & 30cl Churer Brunnenwasser **26.50**
Menü mit Tagesdessert **33.00**

Getränkeempfehlung

Wostok – Pflaume mit Kardamon
das vegane Tafelgetränk



30cl | CHF 6.00

„Heimat“ 

Hirschwurst vom Schrofenhof Kreuzlingen
mit cremigem Bergkartoffel – Lauchgemüse,
Schnittlauch und Riesling-Senf

24.50

„Grün“ (vegan)  

Gefüllte Ofenkartoffel

mit feurigem Chili sin carne,
Seidentofu–Kreuzkümmeldip und Avocado

23.50

„Trend“

Knackige Lattichherzen mit Teriyaki – Beef
(Entrecôte, 140 gr), Rettich, Wasabi, Edamame
und Soja-Sesamdressing

25.50

„Erwärmend“

Sellerie – Apfelsuppe

mit Alpenhirt – Salsiz und Roggenbrot - Croutons **17.00**

„Süss“

Tonkabohnen Panna cotta

mit Rotwein – Zwetschgen, Amarettibrösel
und Baumnussglace

9.50



Glutenfrei



Laktosefrei

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„Mittwoch“, 06.11.2019

Herbstblattsalat mit Kohlrabistreifen,
Rapssamen und Kräuterdressing

Glasiertes Schottisches Lachsfilet mit Sojasauce & Sesam
auf Wasabi – Bergkartoffelpüree
und gerösteten BIO Karotten

inklusive Espresso & 30cl Churer Brunnenwasser **26.50**
Menü mit Tagesdessert **33.00**

Getränkeempfehlung

Wostok – Pflaume mit Kardamon
das vegane Tafelgetränk



30cl | CHF 6.00

„Heimat“ 

Hirschwurst vom Schrofenhof Kreuzlingen
mit cremigem Bergkartoffel – Lauchgemüse,
Schnittlauch und Riesling-Senf

24.50

„Grün“ (vegan)  

Gefüllte Ofenkartoffel

mit feurigem Chili sin carne,
Seidentofu–Kreuzkümmeldip und Avocado

23.50

„Trend“

Knackige Lattichherzen mit Teriyaki – Beef
(Entrecôte, 140 gr), Rettich, Wasabi, Edamame
und Soja-Sesamdressing

25.50

„Erwärmend“

Sellerie – Apfelsuppe

mit Alpenhirt – Salsiz und Roggenbrot - Croutons

17.00

„Süss“

Tonkabohnen Panna cotta

mit Rotwein – Zwetschgen, Amarettibrösel
und Baumnussglace

9.50



Glutenfrei



Laktosefrei

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„Donnerstag“, 07.11.2019

Junge Lattichsalatherzen mit Croutons,
gehobeltem Parmesan und Ceasardressing

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Gerstotto, BIO Randen, Rotweinjus
und Meerrettich

inklusive Espresso & 30cl Churer Brunnenwasser **26.50**
Menü mit Tagesdessert **33.00**

Getränkeempfehlung

Wostok – Pflaume mit Kardamon
das vegane Tafelgetränk



30cl | CHF 6.00

„Heimat“ 

Hirschwurst vom Schrofenhof Kreuzlingen
mit cremigem Bergkartoffel – Lauchgemüse,
Schnittlauch und Riesling-Senf

24.50

„Grün“ (vegan)  

Gefüllte Ofenkartoffel
mit feurigem Chili sin carne,
Seidentofu–Kreuzkümmeldip und Avocado

23.50

„Trend“

Knackige Lattichherzen mit Teriyaki – Beef
(Entrecôte, 140 gr), Rettich, Wasabi, Edamame
und Soja-Sesamdressing

25.50

„Erwärmend“

Sellerie – Apfelsuppe
mit Alpenhirt – Salsiz und Roggenbrot - Croutons **17.00**

„Süss“

Tonkabohnen Panna cotta
mit Rotwein – Zwetschgen, Amarettibrösel
und Baumnussglace **9.50**



Glutenfrei



Laktosefrei

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„Freitag“, 08.11.2019

Erntefrischer Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen,
Kürbiskernen und Französischem Dressing

Saftige Hacktätschli (Schrofenhof)

mit sämigem Acquerellorisotto,
glasiertem Herbstgemüse und Pfefferrahmsauce

inklusive Espresso & 30cl Churer Brunnenwasser **26.50**
Menü mit Tagesdessert **33.00**

Getränkeempfehlung

Wostok – Pflaume mit Kardamon
das vegane Tafelgetränk



30cl | CHF 6.00

„Heimat“ 

Hirschwurst vom Schrofenhof Kreuzlingen
mit cremigem Bergkartoffel – Lauchgemüse,
Schnittlauch und Riesling-Senf

24.50

„Grün“ (vegan)  

Gefüllte Ofenkartoffel

mit feurigem Chili sin carne,
Seidentofu–Kreuzkümmeldip und Avocado

23.50

„Trend“

Knackige Lattichherzen mit Teriyaki – Beef
(Entrecôte, 140 gr), Rettich, Wasabi, Edamame
und Soja-Sesamdressing

25.50

„Erwärmend“

Sellerie – Apfelsuppe

mit Alpenhirt – Salsiz und Roggenbrot - Croutons

17.00

„Süss“

Tonkabohnen Panna cotta

mit Rotwein – Zwetschgen, Amarettibrösel
und Baumnussglace

9.50



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 Müesli

Warm zubereitet nach den 5 Elementen der traditionellen chinesischen Medizin mit Haferflocken, Vanille, Ingwer, Dörrpflaume, Dörrapfel, 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 / Person

Smoothie und frischgepresste Säfte

je nach Tagesangebot



Glutenfrei



Laktosefrei