



Unsere Menüempfehlungen Advents- & Weihnachtszeit

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts für Sie aufgelistet - lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammen.

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Die Wintermenüs servieren wir ab 10 Personen.





Apero

Apero B12 mit hausgemachtem Knabbergebäck wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskernen, ofenwarmer Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa
10.00

Bruschetta-Triologie mit Beef tartar und Kapernfrucht, Thonmousse und Olive, Tomate-Basilikum und fleur de sel
10.50

Hausgemachtes Aperogeback (je nach Tagesangebot gibt es)
Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, knusprige Grissini
5.00

Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten
3.50

Weitere Inspirationen für den Apero finden Sie in unserer Zusammenstellung mit Apero-Häppchen.

Aussenapero B12

Wir empfangen Sie in unserem winterlich geschmückten B12 Garten mit Feuerschalen, Fackeln, Laternen und kuscheligem Lammfell. Unser Angebot:

2 dl von...

- Hausgemachtem Glühwein
- Heisser 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 ofenwarmer Advents-Focaccia mit Marroni und Dörrpflaumen, würzige Speckwürfel mit duftendem Rosmarin

Essen p/Person	12.50
Focaccia supplément p/Person	3.50
Glühwein pro Liter	30.00
Punsch pro Liter	20.00





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

....oder stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü aus den folgenden Vorschlägen zusammen:

kalte Vorspeisen

Bunte Winterblattsalate mit Champignons, Croutons, gerösteten Kernen und Hausdressing 12

Leicht temperierter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin auf Randencarpaccio mit süß–saurem Kürbis, Blattsalaten und Rohschinken–Grissini 16

Kleines pikantes Rindstatar (70 gr) mit Blattsalatspitzen an Trüffelvinaigrette, Pane Carasau und Belper Chnolle 18

Irischer Rauchlachs mit Avocadosalat, Kürbiskernpesto, Meerrettich und Schnittlauch-Dip 16



Suppen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	12
Bündner Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch und Schnittlauch	12
Topinamburcremesuppe mit geträufelten Croutons und Speck	12
Süßkartoffel–Thaicurrysuppe mit Ingwer und kleinem Pouletspiess	14

Hauptgänge

Gebratene Maispoulardenbrust auf sämigem Kräuter-Risotto, saisonalem Gemüse, Rispenschmortomaten und Mascarpone-Zitronenschaum	31
Am Stück gebratener Rücken vom Freilaufschwein (160 gr) mit Cognac-Pfeffer-rahmsauce, Bündner Bramata mit rezentem Bergkäse und Salbei, geröstete Petersilienwurzel	39
Glasierter Kalbsschulterbraten mit Merlotsauce, Weissweinrisotto, Ofenröstgemüse mit Rosmarin und glasierten Maroni	43
Rosa gebratener Ostschweizer Kalbsrücken mit Rahmwirsing, Herbsttrüffel, Kartoffelkroketten und reduziertem Rotweinjus	51
Rosa gebratenes Irisches Black Angus Rindsfilet (160 gr) mit Nussbutter-Kartoffelpuree, Portwein–Perlzwiebeln, gerösteten Karotten und Trüffeljus	65

vegetarische Hauptgänge

Sämiger Risotto mit wachsweichem BIO Ei vom Plantahof, Wintertrüffel, konfierten Tomaten und Parmesanschaum	32
Hausgemachte Quarkpizokel mit Bündner Alpkäse, getrockneten Früchten, Schmelzzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	24

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutters Rezept mit karamellisierten Nüssen und Popcorn	9
Glühwein-Mousse mit Lebkuchen, Rotwein-Zwetschgen, Zimtglasé und Mohncrumble	12
Ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, geschmorte Ananas Dulce de leche und Kokosglace (bis max. 50 Pax)	18
Köstliches Dessertbuffet B12 (ab 25 Personen) mit süßen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen	28

Hier finden Sie unsere veganen Menüs



Vegan Calanda

Bunter Linsensalat mit Stangensellerie, Kräutern, Balsamico und bestem nativen Olivenöl
knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und Fleur de Sel

Geräucherter Tofu auf buntem Ofenröstgemüse mit Peperoncini,
Rosmarin und kleinen Kartoffeln

Erdnuss–Kokos–Törtchen mit exotischen Früchten 45

Vegan Montalin

Bunter Winterblattsalat mit Champignons, Sprossen und Balsamicodressing
knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und fleur de sel

Vegane Lasagne mit Sojagranulat, Spinat, Rispenschmortomate und Zitronenschaum

Schokoladenmousse mit marinierten Zitrusfrüchten 45



Informationen

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und pro Person.