

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

Hausgemachter Hirschpfeffer^(DE)

nach „Art unserer Grossmutter“

mit Butterspätzle, Rotkraut,
glasierten Marroni und Rotweinbirne

CHF 37.00

Rehschnitzel^(AT)

mit Butterspätzle, Rotkraut,
glasierten Marroni und Rotweinbirne

CHF 39.00

Vegi Wildteller

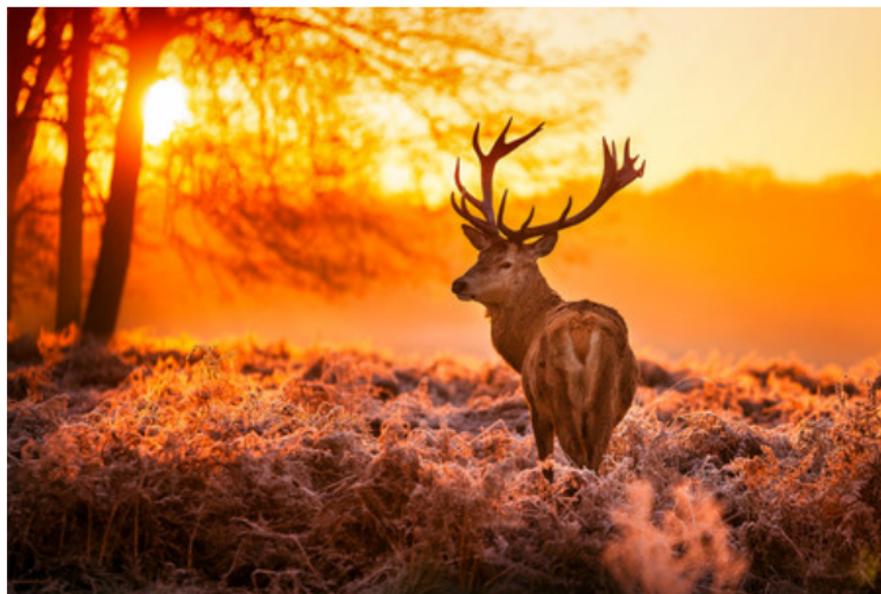
Butterspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis,
glasierte Marroni und Rotweinbirne

CHF 26.00

Vermicelles

mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

CHF 13.50



Follow us



B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„Montag“, 18.10.2021

Rieslingsuppe mit Schnittlauch und Croûtons

Flammkuchen mit feinsten Sauerrahmcreme,
Speck, Bergkäse und Zwiebeln

„Dienstag“, 19.10.2021

Bunter Blattsalat an Hausdressing

Kabeljau mit Salzkartoffeln und Brokkoli
dazu Senfsauce

„Mittwoch“, 20.10.2021

Glasnudelsalat

Baozi (gefüllte, gedämpfte Teigtaschen)

„Donnerstag“, 21.09.2021

Gemüsecremesuppe

Riz Cazimir

„Freitag“, 22.10.2021

Gemischter Salat an Hausdressing

Spinat - Ricotta Ravioli an Grüner Pesto mit confierten
Cherrytomaten, frischem Rucola und Pinienkernen

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

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

Follow us



B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

„täglich“ 18.10. bis 22.10.2021

„Klassiker“

Chicken Wings mit Kartoffelwedges
dazu Gurkensalat und BBQ Sauce

26.00

„Grün“



Crispy Tofu an Asiagemüse
und Wakame-Sesam Salat

24.00

„Schweizerisch“

Züri Geschnetzeltes an Rahmsauce
dazu Butterrösti und saisonales Gemüse

29.00

„Süss“

Hausgemachtes Marronimousse und Panna Cotta

8.50

Unsere Weinempfehlung



B12 Hauswein, Blanc de Noir, 2020

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

10cl | 7.50

75cl | 49.00

Follow us

