

# B12

caffè & bar  
restaurant  
veranstaltungen

## Unsere Menüempfehlungen

### Sommer Mai/Juni bis September

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 Sommermenüs servieren wir ab 10 Personen.





---

## Apero

Apero B12 mit hausgemachtes Knabbergeback wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskerne ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa 10

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

Hausgemachtes Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskernen, knusprige Grissini 5

Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten 3.50

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

## Vorspeisen

Bunte Sommerblattsalate mit Radieschen, Croutons, gerösteten Kernen und Hausdressing 12

Erntefrischer Rucolasalat mit Datteltomaten, Parmesanspänen, Pinienkernen Pane Carasau und Balsamicodressing 14

Cremige Burratina (besten Mozzarella) mit Sommersüssen Tomaten, Basilikum, Fleur de sel und bestem Olivenöl 16

Zweierlei Sommersüsse Melone mit Bündner Rohschinken 16

## Suppen

„Gazpacho andaluz“ - eisgekühlte spanische Gemüsesuppe mit knusprigen Croutons 12

Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumrahm 12

Fläscher Rieslingsuppe mit Schnittlauch und Bündnerfleisch 12



## Hauptgänge

Gebratene Maispouardenbrust auf sämigen Acquerello-Risotto mit Sommerkräutern, glasierten Kohlrabi, Rispentomaten und Mascarponeschaum	32
Saftige Hacktätschli (Rind/Kalb) mit Mascarpone-Kartoffelpuree, glasierten BIO Karotten und Pfeffersauce	32
Am Stück gegarter Rücken vom Freilandschwein (160 gr.) mit Bündner Bramata, buntem Sommergemüse und Pfifferling-Rahmsauce	39
Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecote/Rindsfilet auf sommerlichem Ofenröstgemüse mit kleinen Bratkartoffel und Rosmarin-Jus	Preis Entrecote 42 Preis Rindsfilet 53
Rosa gebratener Ostschweizer Kalbsrücken auf Acquerello-Risotto mit jungem Spinat, Pfifferlingen, konfierten Tomaten und Portwein-Jus	48

## vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Spinat und Zitrone, Nussbutter, gehobeltem Grana Padano, Pinienkernen und konfierten Tomaten	28
Sämiges Risotto mit Sommerkräutern, jungem Spinat, wachweichem BIO Ei und Parmesanspänen	25
Thai Curry mit asiatischem Gemüse, Soyasprossen und Basmatireis	25

## Dessert

Kleiner Frucht- und Beerensalat mit Zitronensorbet	9
Sommersüßer Erdbeerensalat mit Bourbon-Vanilleglace und Rahm	12
Zweifarbige Panna cotta mit marinierten Beeren und Joghurteis	12
Ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, karamellisierten Pfirsich, Lavendelblüten – Honig und Sauerrahmglacè (max. 50 Personen)	16
Köstliches Dessertbuffet B12 (ab 25 Personen) mit süssen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen	28

## Vegane Menüvorschläge



### Vegan „Calanda“

Bunter Linsensalat mit Stangensellerie, Kräutern, Balsamico, sardischem Knusperbrot und bestem nativen Olivenöl  
Knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und Fleur de Sel

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

Salat von Früchten der Saison mit Erdbeersorbet

45

### Vegan „Montalin“

Bunter Frühlingsblattsalat mit Champignons, Sprossen und Balsamicodressing  
Knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und fleur de sel

Vegane Lasagne mit Sojagranulat, Spinat, Rispenschmortomate und Zitronenschaum

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

43



---

## für Ihren Sommernachtsevent - BBQ ab 30 Personen

in den Monaten Juni - August

### **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 weiter Fleischgerichte)  
vegetarische Hauptgänge–auf Wunsch möglich  
Folienkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm, Maiskolben, mediterranes Gemüse  
rassige BBQ Sauce, verschiedene Saucen zum BBQ

### **Süsses Finale - Dessert im Glas**

Mousse au chocolat  
Panna cotta  
Frucht und Beerensalat

75

## 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.