

# B12

caffè & bar  
restaurant  
veranstaltungen

„Montag“, 24.01.2022

**Bunter Blattsalat** an Hausdressing

\*\*\*

**Schweninehalsbraten an Dörrpflaumensauce**  
mit Polenta und Rosenkohl

„Dienstag“, 25.01.2022

**Schwarzwurzelsuppe**

\*\*\*

**Waadtländer Saucisson**  
mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

„Mittwoch“, 26.01.2022

**Rauchlachs** mit Randenchutney

\*\*\*

**Gebratene Maispoularde**  
auf Pilzrisotto und saisonales Gemüse

„Donnerstag“, 27.01.2022

**Gemüsecremesuppe**

\*\*\*

**Geschmorter Fleischvogel**  
mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

„Freitag“, 28.01.2022

**Gemischter Salat** an Hausdressing

\*\*\*

**Schweinepiccata**  
mit Tomatenspaghetti und Zucchini

<b>Menüpreis 2 Gang</b>	<b>24.50</b>
<b>Menü mit Tagesdessert</b>	<b>30.50</b>
Espresso oder Kaffee zum Menü	<b>3.00</b>

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“ 24. und 29.01.2022

## „Grill“

**Grilspiessli** mit Baked Potatoes  
dazu Sauercreme und Gemüse

27.00

## „Grün“



**Crispy Tofu mit Gemüse-Basmatireis**  
und Erdnussauce

25.00

## „Italia“

**Fregola Sarda - Pfanne**

mit mediterranem Gemüse und Rohschinken

25.00

## „Fisch“

**Marinierte, gebratene Crevetten**

auf einem Algenbeet, serviert mit Trockenreis und  
Safransauce

29.00

## „Süss“

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft  
über den Tagesdessert.

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

---

Corsin Theus, Christoph Theus  
und das B12 Team

Follow us

