

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

Unser Fondue Chinoise

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. Das Fondue Chinoise servieren wir ab 10 Personen.



Apero

Sie wählen aus

Apero B12 mit hausgemachtem Knabbergebäck wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskernen, ofenwarme 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 Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, knusprige Grissini	5.00
Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten	3.50

Menü Fondue Chinoise

Bunte Winterblattsalate mit knusprigen Croutons, gerösteten Kernen und Hausdressing

Fondue a discretion

Rind, Poulet und Kalb (250gr)

kräftige Rindsbouillon

Pommes frites, Reis und verschiedene Saucen

Gemüse, Pilze

Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé

74.00

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

