

Menu en Soirée

Luzerner Seeforelle «Graved»

Randen Tarte Tatin – Hummus – Orangen – Frisée

Rinds-Rücken (CH) – Sellerie

Safranrisotto – Entenleber-Knusper-Ravioli

Tarte au citron

Trübeli-Sorbet

Fr. 75.00

Vin au Verre

Champagne/Crémant/Sauternes	10cl	
Champagne, Pierre Gimonet 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs	2016	15.00
Crémant d'Alsace, Extra Brut Albert Mann		10.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2013	5cl	8.00
Vin blanc		
Magdener Kerner Siebe Dupf	2020	9.00
Domaine Fondrèche Blanc , Ventoux	2020	9.50
Rully 1er Cru Montpalais Jean-Baptiste Ponsot Burgund Bourgogne	2020	10.50
Vin rouge		
Pinot Noir Vieilles Vignes Simon Maye Chamoson	2018	9.50
St.August Domaine de Triennes	2018	9.00
Château La Fleur de Boüand Lalande de Pomerol	2011	10.00

Les Entrées

Tatar vom Geuensee Bio Rind

Pommes Frites

24.00/38.00

Entenleber-Terrine (F)

Brioche – Zwetschgen-Confit

24.00

Jahrgangs-Sardinen (F)

Kräuter-Baguette – Cornichon süss-sauer

Fr. 23.00

La Spécialité «Chez Be»

Bouchot Moules et Frites (F)

Vorspeise 300 g 22.00

Hauptgang 400 g 35.00

Plat Végétarien

Salz-Randen – Sellerie

Hummus – Himbeeren – Gemüse – Frisée

39.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH)“Café de Paris”

Pommes Frites – Gemüse

45.00

Fischsuppe Chez Be (F)

Salzkartoffeln – Gemüse – Sauce Rouille

Kräuter-Baguette

45.00

Les Desserts

Apfel Tarte Tatin

Vanilleglace

12.00

Éclair

Vanillecrème

14.00

Soorserli «Chez Be»

Sauerrahmglace – Cassissauce

Limonen-Olivenöl

10.00

Les Fromages

Auserlesene Weich und Hartkäse

Aus Frankreich und der Schweiz

19.00