

## Menu en Soirée

Poulpe à la provençale

Baby Lattich – Spargel – Cous Cous – Oliven

\*\*\*\*

Onglet de boeuf (Holzen Ennetbürgen)

Frühlingskartoffel – Kefen – Artischocken – Wurzelspinat

\*\*\*\*

Pavlova aux fraises

Rhabarber – Vanilleglace

Fr. 75.00

## Vin au Verre

Champagne/Crémant/Sauternes	10cl	
Champagne, Jaunaux-Robin Eclats de Meulière Extra-Brut		15.00
Crémant d'Alsace, Extra Brut Albert Mann		10.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2013	5cl	8.00
Vin blanc		
Magden Sauvignon Siebe Dupf Kellerei	2018	9.00
Pinot Gris AOC Genève Siebe Dupf Kellerei	2019	8.50
Rully Ponsot Chalonaise Burgund	2010	9.50
Vin rouge		
Pinot Noir Klingnau Kloster Sion Würenlingen	2018	9.00
Côtes-du-Rhône Les Quartz Clos du Caillou	2016	10.00
Château de Camensac Haut-Medoc	2015	10.00

## Les Entrées

Tatar vom Schenkoner Bio Rind

Pommes Frites

24.00/38.00

Artischaufs à la vinaigrette

Frittierte Sardellen

23.00

Jahrgangs-Sardinen (F)

Kräuter-Baguette – Cornichon süss-sauer

Fr. 23.00

## La Spécialité «Chez Be»

Moules et Frites (NL)

Vorspeise 300 g 23.00

Hauptgang 400 g 35.00

## Plat Végétarien

Tempura Spargel

Spargel-Risotto – Erbsen – Wurzelspinat

39.00

## Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes Frites – Gemüse

46.00

Seezungenfilet «Sauce Ribiche»

Risotto – Weisser Spargel – Wurzelspinat

48.00

## 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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage  
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.