

Menu en Soirée

Salade provençale et artichaut

Rosa Thunfisch – Tatar – Pistou – Oliven – Wassermelone

Faux filet de boeuf

Rosmarinkartoffeln – Bratgemüse – Rucola – Tomaten – Parmesan

Tarte tatin aux abricots et romarin

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		
Magdener Kerner Siebe Dupf Liestal	2020	9.50
Petite Arvine Simon Maye Chamoson	2020	9.00
Les Sardines Mâcon -Village, Mâconnais	2018	10.50
Vin rouge		
Rosé Val d'Arenc, Bandol	2021	9.00
Fleurie AC Domaine des Nugues Beaujolais	2018	9.00
Clapas Rouge Domaine du Pas de l'Écalette Languedoc	2019	9.00

Les Entrées

Tomaten Tarte Tatin
Auberginen – Frischgeisskäse
22.00

Artichaut à la vinaigrette
Frittierte Eglifilets (CH)
23.00

Jahrgangs-Sardinen (F)
Kräuter-Baguette – Cornichon süss-sauer
Fr. 23.00

La Spécialité «Chez Be»

Bouchot Moules et Frites (FR)
Vorspeise 300 g 23.00
Hauptgang 400 g 35.00

Plate Végétarien

Geschmorte Ofen-Aubergine
Hummus – Ratatouille – Fetakäse
Wurzel-Spinat
39.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"
Pommes Frites – Gemüse
46.00

Seezungenfilets
Ratatouille – Buschbohnen – Risotto
Spinat
48.00

Les Desserts

Dame Blanche
Vanilleglace / Schoggisauce
12.00

Pavlova
Erdbeeren – Rhabarber – Sauerrahmglace
14.00

Soorserli «Chez Be»
Sauerrahmglace – Cassissauce
Limonen-Olivenöl
10.00

Les Fromages

Auserlesene Weich und Hartkäse
Aus Frankreich und der Schweiz
19.00