

Menu en Soirée

Salade Niçoise

Geräucherte Felchenfilet von Sabina Hofer aus Meggen

Parisienne de veau

Kräuter-Stampfkartoffel – Ratatouille – Eierschwämmli

Crème bavaroise

Sommerbeeren – Pfirsichsauce – Mandelhüppe

Fr. 76.00

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		
Chasselas Krebs & Steiner Bielersee	2021	9.00
Cabernet Blanc Siebe Dupf Nordwestschweiz	2021	9.00
Les Sardines Mâcon -Village, Mâconnais	2020	10.50
Vin rouge		
Rosé Méditerranée Domaine de Triennes	2021	9.00
Fleurie AC Domaine des Nugues Beaujolais	2019	8.50
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

Tatar vom Luzerner Rind
Pommes Frites
24.00/38.00

La Spécialité «Chez Be»

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

Plate Végétarien

Geschmorte Ofen-Aubergine
Kräuter-Stampfkartoffel – Ratatouille –
Fetakäse – Wurzel-Spinat
39.00

Les Plats Principaux

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

Seezungenfilets
Ratatouille – Buschbohnen – Risotto
Wurzel-Spinat
48.00

Les Desserts

Tarte tatin aux abricots
et romarin
12.00

Crème brûlée
Sommerbeeren
14.00

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

Les Fromages

Auserlesene Weich und Hartkäse
Aus Frankreich und der Schweiz
19.00