

Menu en Soirée

Salade de tomates et de baguette "Panzanella"

Pulpo – Basilikum – Oliven – Gemüse – Baby Lattich

Aiguillette baronne (Pastorestück Holzen-Rind)

Rosmarinkartoffeln – Buschbohnen

Tarte au pruneaux

Brombeersorbet

Fr. 79.00

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		
Sauvignon Blanc WeinStamm Schaffhausen	2019	9.00
Les Buit des Vagues Domaine Julien Pilon Rhône	2021	9.00
Rully Jean-Baptiste Ponsot Côte Chalonnaise	2020	10.50
Vin rouge		
Blanc de Noir Schiefer Obrecht Jenins	2021	9.00
Fleurie AC Domaine des Nugues Beaujolais	2018	8.50
Gigondas Morel Vaucluse	2019	9.50
Amprô Domaine des Trois Etoiles Genève	2019	9.50

Les Entrées

Tarte Tatin aux tomates
Auberginen – Geisskäse aus Dagmersellen
22.00

Artichaut à la vinaigrette
Frittierte Sempachersee Balchen
23.00

Tartare de bœuf maison
Pommes Frites – Toast – Butter
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

Aubergine panée au parmesan
Kräuter-Stampfkartoffel – Ratatouille
Eierschwämmli
39.00

Les Plats Principaux

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

Fischsuppe Chez Be (F)
Salzkartoffeln – Gemüse – Sauce Rouille
Kräuter-Baguette
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