

Menu en Soirée

Tartare de veau (CH) et tempura d'asperges

Brunnenkresse – Löwenzahn – Onsen-Ei

Surf and Turf

Rindsrücken (CH) – Main-Lobster – Frühlingskartoffeln – Gemüse

Flan à l'orange

Bitterschokoladenschaum – Orangen – Crumble

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 2016	5cl	8.00
Vin blanc		
Epesses Braise d'Enfer Lavaux	2020	9.00
Sancerre Claude Riffault Loire	2021	10.00
Rully Jean -Baptiste Ponsot Mâconnais Burgund	2021	9.50
Vin rouge		
Lamprô (Gamaret Garanoir) Domaine des Trois Etoiles Genève	2019	9.50
St.Eugene (Syrah Grenache) Les Trois Tomates Languedoc	2018	10.00
Château Léognan Pessac-Léognan Graves	2012	11.00

Les Entrées

Œufs en meurette

Pochiertes Bio Ei – Bourguignon-Sauce
22.00

Sardines millésimées (F)

Kräuter-Baguette – Cornichon Süss-Sauer
23.00

Tatare de bœuf maison (CH)

Pommes Frites – Toast – Butter
Vorspeise 24.00
Hauptgang 38.00

La Spécialité «Chez Be»

Moules marinières et Frites (NL)

Vorspeise 300 g 23.00
Hauptgang 400 g 35.00

Plat Végétarien

Tarte tatin aux oignons

Tempura Spargel
Gemüse-Taboulet – Wurzelspinat
41.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes Frites – Gemüse
46.00

Soupe de poisson (FR) "Chez Be"

Salzkartoffeln – Gemüse – Sauce Rouille
Kräuter-Baguette
48.00

Les Desserts

Tarte tatin aux pommes

Vanilleglace
12.00

Crème brûlée

14.00

Soorserli «Chez Be»

Sauerrahmglace – Cassis-Sauce
Limonen-Olivenöl
10.00

Les Fromages

Auserlesene Weich und Hartkäse

Aus Frankreich und der Schweiz
19.00