

Menu en Soirée

Espadon au fenouil et asperges blanches

Chimichurri-Sauce – Dill – Johannisbeeren

Ribeye de veau et ris de veau

Weissweinrisotto – Beckenhof Spargel – Frühlingszwiebel

Eclair aux fraises

Vanillesauce – Rhabarber - Beckenhof-Erdbeeren

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		
Clos de Beauce (Chenin) Bonnigal -Bodet Loire	2021	9.50
Weissburgunder Wegelin Weine Malans	2021	10.00
Vin rouge		
Amprô (Gamaret/Garanoir) Domaine des 3Étoiles Genève	2020	9.50
Mont Luma (Côt) Bonnigal- Bodet Loire	2021	10.00
Château Le Grand Verdus Bordeaux	2016	11.00

Les Entrées

Croûte aux morilles

Morcheln – Toast – Bio Ei – Wurzelspinat
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
47.00

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