

Menu en Soirée

Mille-feuille de thon

Aubergine – Tomate – Mesclun – Fenichel

Selle de veau double

Steinpilz-Risotto – Ofengemüse – Surseer Trüffel

Tarte aux prunes

Johannisbeer-Sorbet – Griechisches Joghurt

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		
Riesling Myriam & Frédéric Schmitt Alsace	2021	8.50
Domaine de Fondrèche (Rousanne/Clairette) Ventoux	2021	9.00
Vin rouge		
Servagnin (Pinot)Grand Cru Henri Cruchon Morges	2018	9.50
Les Clos Maurice (Cabernet Franc)Saumur Loire	2020	9.50
Château Le Garde (Merlot/Cabernet) Pessac-Léognan	2015	11.00

Les Entrées

Tarte Tatin aux tomates

Auberginen – Geisskäse aus Dagmersellen
22.00

Sardines millésimées (F)

Kräuter-Baguette – Cornichons süss-sauer
23.00

Tatare de bœuf maison (CH)

Pommes frites – Toast – Butter
Vorspeise 24.00
Hauptgang 38.00

La Spécialité «Chez Be»

Moules de bouchot et frites (FR)

Vorspeise 300 g 23.00
Hauptgang 400 g 35.00

Plat Végétarien

Risotto aux cèpes

Ofengemüse – Tomaten-Tempura
Ratatouille

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 prunes

Vanilleglace
14.00

+

Dame blanche

13.00

Soorserli «Chez Be»

Sauerrahmglace – Cassis-Sauce
Limonen-Olivenöl
10.00

Les Fromages

Auserlesene Weich- und Hartkäse

Aus Frankreich und der Schweiz
19.00