

Menu en Soirée

Coquilles Saint-Jacques (France)

Linsen – Fenchel – Blumenkohl – Nüsslisalat – Kaki

Entrecôte de bœuf double (Suisse)

Zwiebel Tarte Tatin – Stampfkartoffel – Federkohl – Ofengemüse

Pavé au chocolat / Mousse aux marrons

Trübeliglance

Fr. 79.00

Vin au Verre

Champagne/Crémant/Sauternes	10cl	
Champagne, Extra Brut Jeunaux-Robin Eclats de Meulière		15.00
Crémant d'Alsace, Extra Brut Albert Mann		10.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2016	5cl	8.00
Vin blanc		
Bouquet des Garrigues Côtes du Rhône	2021	9.00
Clos de Beauce (Chenin) Amboise Vallée de la Loire	2021	9.00
Vin rouge		
Les petits pas (Grenache/Cinsault) Pas de l'Escalette Languedoc	2020	9.00
Château du Retout Cru Bourgeois (Cabernet/Merlot) Haut-Médoc	2019	9.00
Grand Cru Domaine de Crochet (Syrah/Cabernet/Gamay) Mont s/Rolle	2016	9.00

Les Entrées

Tarte Tatin à la betterave

Geisskäse – Nüsslisalat

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 à la betterave

Ofengemüse – Kürbis – Wirsing

41.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes Frites – Gemüse

47.00

Omble chevalier (CH)

Randenrisotto – Estragonsauce

Ofengemüse

48.00

Les Desserts

Tarte Tatin aux pommes

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