

Menu en Soirée

Poulpe et goujons de sole

Gebratener Fenchel – Spitzkohl – Orangen – Randen Hummus

Steak de veau / Côtelettes d'agneau

Syrah-Risotto – Petersilienwurzel

Sablé breton aux pommes Boskoop

Bratapfelglace

Fr. 79.00

Vin au Verre

Champagne/Crémant/Sauternes	10cl	
Champagne, Extra Brut Jeauxaux-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		
Chardonnay, Georg Fromm Malans	2020	9.50
Pouilly Fumé, Vieilles Vignes (Sauvignon)Regis Minet Loire	2022	9.50
Vin rouge		
Clapas rouge (Carignan/Cinsault/Syrah) Pas de l'Escalette Languedoc	2021	9.00
Château Brio de Cantenac Brown Margaux Bordeaux	2015	11.00
Trocla Nera (Pinot Noir) Weingut zur Sonne Obrecht Jenins	2020	9.00

Les Entrées

Tarte Tatin à la betterave

Geisskäse – Nüsslisalat

22.00

Sardines millésimées (F)

Kräuter-Baguette – Cornichons süss-sauer

23.00

Tatаре 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 250 g 24.00

Hauptgang 400 g 37.00

Plat Végétarien

Risotto à la betterave

Petersilienwurzel – Spitzkohl

Sellerie-Tempura

41.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes frites – Gemüse

48.00

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.