

## **,Menu en Soirée**

### Ombre chevalier mi-cuit

Grüner Spargel – Brunnenkresse – Fenchel – Linsen – Chabis – Artischocke

\*\*\*\*

### Ribeye de veau aux morilles

Rosmarin-Bratkartoffeln – Kefen – Frühlings-Zwiebeln – Erbsen

\*\*\*\*

### Crème brûlée en tartelettes

Cassis-Sorbet – Passionsfruchtschaum

Fr. 79.00

## **Vin au Verre**

Champagne / Crémant/Sauternes	10cl	
Champagne, Extra Brut Jeunaux-Robin Eclats de Meulière		15.00
Crémant d'Alsace, Brut, Domaine Schmitt		9.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut	5cl	8.00
 Vin blanc		
Petite Arvine, Clos de Mangold, Domaine Cornulus	2022	9.50
Rully (Chardonnay) Domaine Mia, Bourgogne	2021	9.50
 Vin rouge		
Les P. Pas (Syrah/Carignan) Domaine du Pas de L'Escalette, Languedoc	2021	9.00
Château Tour Mirambeau (Merlot/Cabernet) Entre-deux-Mers Bordeaux	2019	9.50
Pinot Noir, Domaine Saint-Sébastien, Neuchâtel	2020	9.50

## 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 et frites (NL)

Vorspeise 250 g 24.00

Hauptgang 400 g 37.00

## Plat Végétarien

Tartelette aux asperges

Bratkartoffeln – Frühlings-Gemüse - Morcheln

41.00

## Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes frites – Gemüse

48.00

«Skrei» ( Winterkabeljau )

Randenrisotto – Estragonsauce

Gemüseallerlei

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.