

Menu en Soirée

Homard sauvage du Canada, mariné aux épices

Rhabarber – Kohlraben – Mesclun – Erbsen

Aiguillette baronne de boeuf (Pastorestück vom Holzen-Rind)

Weisser Spargel – Rosmarin-Bratkartoffeln – Wurzelspinat

Eclairs à la fraise

Erdbeeren – Vanille

Fr. 79.00

Vin au Verre

Champagne / Crémant/Sauternes	10cl	
Champagne, Blanc de Blanc, Madois Brut		13.00
Crémant d'Alsace, Brut, Domaine Schmitt		9.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut	5cl	8.00
Vin blanc		
Sauvignon Blanc, Weingut Krebs, Bielersee	2021	10.00
Chablis, (Chardonnay) Domaine Jean Dauvissat	2021	9.50
Vin rouge		
Les Pas (Syrah/Carignan) Domaine du Pas de L'Escalette, Languedoc	2021	9.00
Château La Fleur, Grand Cru, St-Emilion Bordeaux	2019	10.50
Pinot Noir, Domaine Saint-Sébastien, Neuchâtel	2020	9.50

Les Entrées

Artichaut à la vinaigrette

Mesclun-Salat

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

Ombre chevalier (CH)

Grüner Spargel – Rosmarinkartoffeln

47.00

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.