

Menu en Soirée

Pizza Pastèque

Bio Riesencrevette – Jakobsmuschel – Oliven – Hummus – Ras el Hanout

Ribeye de veau aux chanterelles

Rosmarin-Bratkartoffeln – Buschbohnen – Sherrysauce

Bavarois chocolat blanc et mûres

Blaubeeren – Passionsfrucht-Espuma

Fr. 79.00

Vin au Verre

Champagne / Crémant / Sauternes	10cl	
Champagne, Extra Brut, Jeaunaux-Robin		15.00
Crémant d'Alsace, Brut, Domaine Schmitt		9.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2020	5cl	8.00
Vin blanc		
Sauvignon Blanc Weingut Eichberg, Eich	2023	9.50
Chablis (Chardonnay) Roland Lavantureux Burgund	2022	10.50
Vin rouge		
Les Clapas (Carignan-Syrah) Domaine du Pas de L'Escalette Languedoc	2021	9.50
Château Durfort-Vivens (Merlot-Cabernet) Margaux Bordeaux	2019	11.00
Syrah, Charles Bonvin Sion	2022	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 de bouchot et frites (FR)

Vorspeise 250 g 24.00

Hauptgang 400 g 37.00

Plat Végétarien

Aubergine à la ricotta citronnée

Fenchel-Tomatengemüse – Cous Cous

41.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes frites – Gemüse

48.00

« Poisson du jour »

Chez Be Tagesempfehlung

47.00

Les Desserts

Tarte aux abricots

Pistazienglace

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.