

Menu en Soirée

Poulpe et Gravlax d'omble chevalier
Fenchel – Nektarine – Aubergine – Gurken – Dill

Carré d'agneau aux herbes
Safran-Tomatenrisotto – Peperonata

Tartelette aux prunes
Vanilleglace

Fr. 79.00

Vin au Verre

Champagne / Crémant / Sauternes	10cl	
Champagne, Extra Brut, Jeunaux-Robin		15.00
Crémant d'Alsace, Brut, Domaine Schmitt		9.00
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2020	5cl	8.00
Vin blanc		
Sauvignon Blanc Weingut Adank Fläsch	2023	9.50
Chablis (Chardonnay) Roland Lavantureux Burgund	2022	10.50
Vin rouge		
Clos Cibonne Cuvée Prestige Olivier (Syrah/Tibouren) Provence	2021	10.50
Château Brisson (Merlot/Cabernet) Côtes de Castillon Bordeaux	2018	11.00
Vin Viv (Gamaret/Merlot/Pinot) Wegelin Malans	2023	9.50

Les Entrées

Artichaut à la vinaigrette

Mesclun-Salat

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 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

Glace au café espresso

Mandelhüppe – Rahmtupf

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.