

Menu en Soirée

Truite saumonée mi-cuit «Bremgarten»

Birnen – Feigen – Coleslaw – Senfvinaigrette

Filet de chevreuil (Chotteler Jagd)

Quarkspätzli – Rotkraut – Rosenkohl – Marroni – Quitten

Financier aux groseilles

Brombeerglace – Griechisches Joghurt

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		
Weisser Riesling, Schlossgut Bachtobel Weinfelden	2023	9.50
Chablis (Chardonnay) Roland Lavantureux Burgund	2022	10.50
Vin rouge		
Morgon (Gamay) Domaine des Nugues Beaujolais	2021	9.00
Cabernet Franc, Domaine Cornulus. Savièse	2021	11.00
Château Franc le Maine (Merlot/Cabernet) Saint Émilion, Bordeaux	2016	10.00

Les Entrées

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

Soupe du jour

Crème de céleri et pommes

Wirzwickel – Linsen
15.00

La Spécialité «Chez Be»

Moules de bouchot et frites (FR)

Vorspeise 250 g 24.00
Hauptgang 400 g 37.00

Plat Végétarien

Risotto aux chanterelles

Frittierte Feigen – Rotkraut – Marroni
41.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes frites – Gemüse
48.00

« Poisson du jour »

« Chez Be » Tagesempfehlung
48.00

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.