

Menu en Soirée

Coquilles Saint-Jacques (France)

Rotkraut – Apfel – Granatapfel – Dill – Kaki – Hummus

Entrecôtes de bœuf double (Suisse)

Zwiebel Tarte Tatin – Stampfkartoffel – Federkohl – Ofengemüse

Tarte au chocolat / Mousse aux marrons

Trüeblihlage

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		
Château Lichten (Petite Arvine) Domaine Rouvinez, Valais	2023	9.50
Rully Blanc (Chardonnay) Jean -Baptiste Ponsot, Bourgogne	2022	10.00
Vin rouge		
Les Chassagnes (Pinot Noir) Jérôme Chezeaux, Bourgogne	2023	9.00
Clos Cibonne, Cuvée Prestige Olivier (Tibouren/Syrah) Provence	2021	9.50
Château Côte de Baleau (Merlot/Cabernet) Saint Émilion, Bordeaux	2019	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 à la betterave

Ofenwirsing – Tempura Gemüse – Meerrettich
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.