

Menu en Soirée

Filet de lapin croustillant (F)

Schwarzwurzel – Wirsing – Nüsslisalat – Cranberry – Senfvinaigrette

Surf and Turf

Lobster – Rindsfilet – Pommes Allumettes – Wurzelgemüse

Mousse à l'orange / Sablé Breton

Salted Caramel Glace – Granatapfel

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
Montagny (Chardonnay) Aline Beauné, Bourgogne	2021	11.00

Vin rouge

Les Chassagnes (Pinot Noir) Jérôme Chezeaux, Bourgogne	2023	9.00
Crozes Hermitage (Syrah) Julien Pilon, Côtes du Rhône	2021	9.50
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 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

Crème caramel

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.