

Menu en Soirée

Tarte Tatin à la betterave et au Graved Lachs

Fenchel – Honig-Dillsauce – Wasabi – Nüsslisalat

Entrecôte de bœuf double (Suisse)

Winter Wurzelspinat – Stampfkartoffeln – Tempura-Peterliwurz

Crème bavaroise aux oranges sanguines

Mandelhüppe – Pistazienglace – 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

Riesling, Schloss Brunegg, Brunner, Eich	2023	9.50
Rully (Chardonnay) Jean-Baptiste Ponsot, Bourgogne	2022	10.50

Vin rouge

Cornalin Antica Cornulus, Savièse	2022	11.00
Clapas Rouges (Carignan/Syrah/Cinsault) Dom. du Pas de L'Escalette	2021	9.00
La Réserve de Léoville Barton (Merlot/Cabernet) St.Julien, 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.