

## Menu en Soirée

### Filets de perche du Valais frits – Asperges blanches

Brunnenkresse – Hummus – Lattich – Tomatenvinaigrette

\*\*\*\*

### Carré de porc ibérique « Pata Negra »

Kartoffelkrapfen – Grüner Spargel – Kohlrabi – Erbsen

\*\*\*\*

### Gâteau chaud aux pistaches

Rhabarber – Erdbeeren – Haselnussglace

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		
Cabernet Blanc, Siebe Dupf Kellerei, Liestal	2023	9.50
Le Pélican blanc (Sauvignon) Château Doyac, Bordeaux	2023	9.50
Vin rouge		
Malanser (Pinot Noir) Village ,Georg Fromm , Malans	2022	10.00
Saint Joseph (Syrah) Julien Pilon, Côtes du Rhône	2021	9.50
Château Haut -Lagrange (Merlot/Cabernet) Pessac-Léognan, Bordeaux	2020	11.00

## 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

## La Spécialité «Chez Be»

### Moules et frites (FR)

Vorspeise 250 g 24.00  
Hauptgang 400 g 37.00

## Plat Végétarien

### Risotto au vin blanc

Sellerie – Grüner Spargel – Wurzelspinat  
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

### Soorerli «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 Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.