

Menu en Soirée

Homard et poulpe

Linsen – Birnen – Wirsing – Fenchel-Dillsauce

Filet de chevreuil (Chotteler Jagd)

Quarkspätzli – Sellerie – Rosenkohl – Rotkraut – Quitten

Tarte Tatin aux pommes

Sauerrahmglace – Nusskrokant

Fr. 83.00

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		
Saint-Véran (Chardonnay) Domaine des deux Roches, Mâconnais	2022	9.50
Blanc des Trois Grâces (Chardonnay/Rolle/Vermentino) Languedoc	2024	9.00
Vin rosé/rouge		
Rosé (Cinsault/Grenache/Syrah) Domaine de Fondrèche, Ventoux	2023	9.00
Halleluja (Syrah/Grenache) Domaine St. Eugène, Languedoc	2021	10.50
Château Marojallia (Merlot/Cabernet) Margaux, Bordeaux	2018	11.00

Les Entrées

Sardines millésimées (F)

Kräuter-Baguette – Cornichons süss-sauer
23.00

Tartare de bœuf maison (CH)

Pommes frites – Toast – Butter
Vorspeise 24.00
Hauptgang 38.00

La Spécialité «Chez Be»

Moules et frites

(Mont-Saint-Michel)
Vorspeise 250 g 24.00
Hauptgang 400 g 39.00

Plat Végétarien

Garniture d'automne

Quarkspätzli – Rotkraut – Marroni – Wirsing
42.00

Les Plats Principaux

Entrecôte (CH) "Café de Paris"

Pommes frites – Gemüse
49.00

« Poisson du jour »

«Chez Be» Tagesempfehlung
49.00

Les Desserts

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