

Menu en Soirée

Coquilles Saint-Jacques et crevette poêlées

Lauchtartelette – Radicchio – Nüsslisalat – Kaki-Vinaigrette

Ribeye de veau (CH) à la sauce calvados

Stampfkartoffel – Ofengemüse – Federkohl

Tarte au chocolat et mousse à l'orange

Granatapfel – Datteln – Krokant – Coulis

Fr. 83.00

Vin au Verre

Champagne / Crémant / Sauternes	10cl	
Champagne Extra Brut, Jeunaux-Robin		15.00
Crémant de Bourgogne, Domaine des deux Roches		9.50
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2020	5cl	8.00
Vin blanc		
Cana (Merlot/Savagnin) Settemaggio, Monte Carasso	2023	9.50
La Jasse (Chardonnay/Rolle/Vermentino) des Trois Graces, Languedoc	2022	9.50
Vin rouge		
Halleluja (Syrah/Grenache/Cabernet) Dom. St.Eugène, Languedoc	2021	10.00
Noblesse (Merlot/Gamaret) Le Petit Château, Vully	2023	9.50
Château Fonroque (Merlot/Cabernet) St.Emilion, Bordeaux	2019	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

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

La Spécialité «Chez Be»

Moules et frites

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

Plat Végétarien

Risotto à la betterave

Knusper-Geisskäse
Gemüse
42.00

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.