



REGIONAL. FRISCH. AUTHENTISCH.

ANFANG

Beckenburg's Marktsalat Brie Pecannüsse Honigperlen French Dressing ***	14.50
Foie gras Entenleber (FR) Brioche Süsser Senf Feigen ***	17.50
Anninas's Vorspeisenkreation eine Auswahl verschiedener kleiner Vorspeisen ***	19.50
Gaucho Rindstatar (ARG) Brioche klassische Garnitur ***	24.50
Bouillabaisse «Marseille» Seeteufel (FAO 27) Skrei (FAO27) Loup de mer (GR) Miesmuscheln (FAO 27) Knoblauchbrot	21.50

DANACH

Beckenburger 100 % Beef Spiegelei Pommes Haus-Sauce Bergkäse ***	28.50
Chateaubriand (ARG) am Tisch serviert Sauce béarnaise Kroketten Gemüse ***	65.00
Beckenburg's Kalbsgeschnetzeltes Edelpilzrahmsauce Rösti ***	39.00
Ganzer Loup de mer (GR) Ratatouille Pomme nature ***	45.00
Coq au vin Zwiebeln Speck Croûtons Perlwiebeln Pilze Reis ***	38.00
Vegetarische Quiche Lauch Zwiebeln Kräuterquark	26.50

AUSKLANG

Beckenburg's Ice Coffee «Best in Town» ***	11.00
Ich mag nümm... ***	6.50
Crème Brûlée ***	10.50
Crêpes Suzette am Tisch flambiert Vanilleglace ***	17.50
Soufflé-Parfait au chocolat ***	13.00
Glace: Vanille Schoggi Mascarpone-Sauerrahm-Thymian Mocca Grünes Apfel Sorbet Lavendel Mango Sorbet Zitronen Sorbet Himbeere Sorbet Cassis Sorbet Blutorangen Sorbet	pro Kugel mit Rahm 4.50 1.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.
Deklaration Fleisch: Falls nicht anders erwähnt, beziehen wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.