



**BEYELER**  
RESTAURANT IM PARK

---

**Vegetarisch**

Herbst – Winter 2023

Kalte Vorspeise

**Joghurt · Blütenpollen · Haselnuss**

Hausgemachter Ziegenjoghurt

thermofermentierte Haselnüsse · Kürbis-Chips

Kalte Vorspeise

**Rande · Grapefruit · Sanddorn**

Spicy Tartar aus geräucherter gepresster Rande

Grapefruit-Gelée · Sandorn-Senf-Glacé

Gepickelter Kürbis · Eierschwämmli

Warme Vorspeise

**Käse · Topinambur**

Käse-Maisgriess-Schnitte mit Topinambur-Sauce

**Pilz intense**

In Pilz-Shoyu angebratener Kräuterseitling

caramelisierte Perlzwiebeln · Roggen-Pilz-Misobrühe

**Birne · Maroni · Kaffee**

Hausgemachte Vermicelles

Birnen-Zimt-Gel · Kaffee-Schokoladencreme

Glasierte Maroni

3 Gang / 4 Gang / 5 Gang 79.— / 84.— / 98.—

---

**Wild**

Herbst – Winter 2023

Kalte Vorspeise

**Joghurt · Blütenpollen · Haselnuss**

Hausgemachter Ziegenjoghurt

thermofermentierte Haselnüsse · Kürbis-Chips

Kalte Vorspeise

**Rande · Grapefruit · Sanddorn**

Spicy Tartar aus geräucherter gepresster Rande

Grapefruit-Gelée · Sandorn-Senf-Glacé

Gepickelter Kürbis · Eierschwämmli

Warme Vorspeise

**Käse · Topinambur**

Käse-Maisgriess-Schnitte mit Topinambur-Sauce

**Reh · Birne · Wachholder**

Rehrack in Dörrbirnenkruste

Purple Curry · auf einem Wachholderbett

**Birne · Maroni · Kaffee**

Hausgemachte Vermicelles

Birnen-Zimt-Gel · Kaffee-Schokoladencreme

Glasierte Maroni

3 Gang / 4 Gang / 5 Gang 88.— / 93.— / 109.—

---

Das Käsebuffet als krönender Abschluss für Ihr Dinner klein/gross 18.— / 24.—

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.