



BEYELER
RESTAURANT IM PARK

Winter Menü

3 Gänge 99.—

I

Kerbelwurzel · Sellerie · Haselnuss

Warme Vorspeise

Gnocchi aus fermentierten Kerbelwurzeln · Selleriejus
Buttersauce · Haselnüsse in Salzkaramell

II

Old Cow · Lauge · Garum

Entrecôte · Laugen-Peterliwurz-Püree · Garum aus Rinderherz

oder

Peterliwurz · Lauge · Weizengras

Laugen-Peterliwurz-Püree · Wurzelgemüse · Weizengras-Öl

III

Holunderblüte · Salzkaramell · Zitrone

Dessert

Crème Fraîche aus Holunderblütenkombucha
Salzkaramell und Zitronen Streusel

Winter Menü

4 Gänge 106.—

I

Karotte · Buchweizen · Buttermilch

Kalte Vorspeise

Kalt geräuchertes Karottentatar · Buchweizen gepufft
Buttermilch-Kürbiskernöl-Glacé

II

Kerbelwurzel · Sellerie · Haselnuss

Warme Vorspeise

Gnocchi aus fermentierten Kerbelwurzeln · Selleriejus
Buttersauce · Haselnüsse in Salzkaramell

III

Old Cow · Lauge · Garum

Entrecôte · Laugen-Peterliwurz-Püree · Garum aus Rinderherz

oder

Peterliwurz · Lauge · Weizengras

Laugen-Peterliwurz-Püree · Wurzelgemüse · Weizengras-Öl

IV

Holunderblüte · Salzkaramell · Zitrone

Dessert

Crème Fraîche aus Holunderblütenkombucha
Salzkaramell und Zitronen Streusel

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.



BEYELER
RESTAURANT IM PARK

Winter Menü

5 Gänge 110.— / 117.—

I

Trüffel · Käse · Topinambur

Kalte Vorspeise

Crème aus geröstetem Topinambur mit Mascarpone und Trüffel
Topinambur Chips · Pilzpulver

II

Karotte · Buchweizen · Buttermilch

Kalte Vorspeise

Kalt geräuchertes Karottentatar · Buchweizen gepufft
Buttermilch-Kürbiskernöl-Glacé

III

Kerbelwurzel · Sellerie · Haselnuss

Warme Vorspeise

Gnocchi aus fermentierten Kerbelwurzeln · Selleriejus
Buttersauce · Haselnüsse in Salzkaramell

IV

Old Cow · Lauge · Garum

Entrecôte · Laugen-Peterliwurz-Püree · Garum aus Rinderherz

oder

Peterliwurz · Lauge · Weizengras

Laugen-Peterliwurz-Püree · Wurzelgemüse · Weizengras-Öl

V

Holunderblüte · Salzkaramell · Zitrone

Dessert

Crème Fraîche aus Holunderblütenkombucha
Salzkaramell und Zitronen Streusel

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.



BEYELER
RESTAURANT IM PARK

Winter Menü

6 Gänge 116.— / 126.—

I

Trüffel · Käse · Topinambur

Kalte Vorspeise

Crème aus geröstetem Topinambur mit Mascarpone und Trüffel
Topinambur Chips · Pilzpulver

II

Karotte · Buchweizen · Buttermilch

Kalte Vorspeise

Kalt geräuchertes Karottentatar · Buchweizen gepufft
Buttermilch-Kürbiskernöl-Glacé

III

Kohl · Koji · Kürbis

Warme Vorspeise

Blanchierter Wirsing · Kürbis-Zitrus-Bett · Koji-Buttersauce

IV

Kerbelwurzel · Sellerie · Haselnuss

Warme Vorspeise

Gnocchi aus fermentierten Kerbelwurzeln · Selleriejus
Buttersauce · Haselnüsse in Salzkaramell

V

Old Cow · Lauge · Garum

Entrecôte · Laugen-Peterliwurz-Püree · Garum aus Rinderherz

oder

Peterliwurz · Lauge · Weizengras

Laugen-Peterliwurz-Püree · Wurzelgemüse · Weizengras-Öl

VI

Holunderblüte · Salzkaramell · Zitrone

Dessert

Crème Fraîche aus Holunderblütenkombucha
Salzkaramell und Zitronen Streusel

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.



BEYELER
RESTAURANT IM PARK

Winter Menü

8 Gänge 164.— / 171.—

I

Trüffel · Käse · Topinambur

Kalte Vorspeise

Crème aus geröstetem Topinambur mit Mascarpone und Trüffel
Topinambur Chips · Pilzpulver

II

Karotte · Buchweizen · Buttermilch

Kalte Vorspeise

Kalt geräuchertes Karottentatar · Buchweizen gepufft
Buttermilch-Kürbiskernöl-Glacé

III

Kohl · Koji · Kürbis

Warme Vorspeise

Blanchierter Wirsing · Kürbis-Zitrus-Bett · Koji-Buttersauce

IV

Pilz · Tamari · Kombu

Warme Vorspeise

Maitake Pilz gebraten · Roggen-Miso-Glaçage

V

Kerbelwurzel · Sellerie · Haselnuss

Warme Vorspeise

Gnocchi aus fermentierten Kerbelwurzeln · Selleriejus
Buttersauce · Haselnüsse in Salzkaramell

VI

Old Cow · Lauge · Garum

Entrecôte · Laugen-Peterliwurz-Püree · Garum aus Rinderherz

oder

Peterliwurz · Lauge · Weizengras

Laugen-Peterliwurz-Püree · Wurzelgemüse · Weizengras-Öl

VII

Weisse Schokolade · Quitte · Haselnuss

Predessert

Haselnuss Glacé · Quitten-Gel
karamellisierte weisse Schokolade · Honigkresse

VIII

Holunderblüte · Salzkaramell · Zitrone

Dessert

Crème Fraîche aus Holunderblütenkombucha
Salzkaramell und Zitronen Streusel

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.