



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Alle unsere Gerichte zelebrieren das Handwerk des Kochens und entsprechen den Kriterien von *Fait Maison*. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen wochentags von 11.30 bis 16 Uhr und am Wochenende durchgehend bis 17 Uhr servieren.

Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung. Jeweils freitags von 18 bis 22 Uhr verwöhnen wir Sie mit unseren «sharing dishes» speziell zu Friday Beyeler.

Aktuell

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

Rhabarbertee

heiss oder kalt

25cl / 5.50

Kanadische Spezialität

Burnt Ends^G

Schweinebauch · Ahornsirup
Süsskartoffel · Kümmel-Weisskohl

32.—

Bananabread^{VG}

Ahornsirup · Walnüsse · Schokolade
von Plan-V in Lörrach

8.50

Spargel Duo^V

Knusper Buchweizen
Heu-Bergkäse-Schaum · Belper Knolle

28.50

Kalt

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich

Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region
Frischkäsecreme · eingelegtes
Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat^{VG / G}

8.—

Frühling Salat^{VG / G}

Batavia · Eichblatt · Frisee
Rhabarber · Radiesli · Babykarotten
Hausgemachtes
Erdbeer-Rhabarberdressing

15.50

Wurst-Käse-Salat^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Geflügel: Schweiz

Herkunft Fisch: Schweiz

Herkunft Brot: Vitalbäckerei Dornach

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Klein

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Vegi Flammkuchen ^V

Ricotta-Sour Cream
Kapuzinerkresse-Mangold-Pesto
Baby-Spinat
19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln
19.50

Tatar vom Rind ^L

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème
Relish aus fermentierten Tomaten
Whisky-Honig-Mayo
50 / 100 g 23. — / 34.—

Apfel-Fenchel Suppe ^{V/G}

12.50
mit Käse-Chili Wurst ^G
von Jenzer in Arlesheim
17.50

Warm

bis 15 Uhr erhältlich

Tagliolini ^V

Mönchsbart · Bärlauch
Tagliolini von Paste Ines Basel
26.50

Ente ^{G/L}

Appenzeller Entenschenkel-Steak
Alpenkräuter · Balsamico-Belugalinsen
36.50

Pulled Seitling ^{VG}

Pakchoi · Frühlingszwiebel · Cashew
28.50

Fischers Fritz ^{G/L}

Saiblingilet · Kapernrelish
Weisse Bohnencreme
38.50

Spargel Ravioli ^V

Pistazien-Brennessel-Pesto
Ravioli von Paste Ines Basel
29.50

Süss

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Erdbeer Tarte Tatin ^V

Waldmeister-Basilikum Glacé

14.50

Rhabarber ^V

Kompott · Sorbet · Crumble

10.50

Dessert Variation ^V

Rhabarber · Beyeler Praliné
Erdbeer Tarte Tatin

12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{V/G}

Schokolade ^{V/G}

Safran ^{V/G}

Orangenblüte-Kamille ^{V/G}

Rhabarbersorbet ^{VG/G}

pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach

7.—

Schoggikuchen* ^V

Klassiker

6.—

Mohncake ^V

Bio von Vitalbäckerei Dornach

6.—

Früchtewähe ^V

Bio von Vitalbäckerei Dornach

6.—

Linzertorte ^{VG}

von Plan-V in Lörrach

7.—

Unsere Küche ist mit dem Label Fait
Maison ausgezeichnet. Wir zelebrieren
das Handwerk und verwenden frische
und regionale Produkte.

*entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison
Beyeler Praliné von Schoggiparadies Riehen



Softgetränke

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	4.80
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.50
Gartengold Apfelschorle		27	6.20
Amicero Spritz / Manzoni Spritz	Ingwer / Beerenglut	33	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero		33	5.20
Rivella rot		33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water		20	5.60
Charisma Appenzeller Mineralwasser mit Weihrauchhydrolat		33	6.20

Heissgetränke

		cl	
Espresso / Ristretto			4.80
Kaffee / Espresso Macchiato			4.80
Doppio			6.—
Cappuccino			5.90
Flat White			6.50
Latte Macchiato / Heisse Schokolade			6.50
Matcha Latte			6.80
Tee im Kännli			
Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtetee			6.50
Ingwer-Minze Tee		25	5.90

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2021

Gutedel

10/75

6.50 / 45.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2020

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Rosé

Rosé

cl

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2020

Spätburgunder

10/75

7.— / 48.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 59.—

Bier

Zur grünen Amsel

Riehen, Häll ab Fass

cl

25

5.60

Kitchen Brew

Allschwil, Centennial Classic IPA

33

6.70

Kitchen Brew «Windstill»

Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)

33

6.70

Schaum

Nudo

Colli del Soligo I Prosecco Brut

cl

Glera

10/75

9.50 / 65.—

R de Ruinart

Ruinart I Champagne

Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier

10/75

14.50 / 99.—

Wir schenken keinen Wein, Bier oder Apfelwein an unter 16-Jährige aus und keine Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.