



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs. Chez nous vous mangez une cuisine authentique et de qualité, répondant aux exigences du Label Fait Maison. Découvrez nos plats préférés, nouveaux ou plus anciens, que nous vous servirons en semaine de 11h30 à 16h et le week-end en continu jusqu'à 17h.

Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés. Laissez-vous séduire chaque vendredi par nos plats de partage, spécialement pour le "Friday Beyeler".

Actuel

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

Thé à la rhubarbe

Chaud ou froid

25cl / 5.50

Spécialité canadienne

Burnt Ends^G

Poitrine de porc · sirop d'érable
Patate douce · chou blanc au cumin

32.—

Bananabread^{VG}

Sirop d'érable · noix · chocolat
de Plan-V à Lörrach

8.50

Duo d'asperges^V

Sarrasin croustillant
Mousse de fromage des montagnes
« Belper Knolle »

28.50

Froid

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région
Crème au fromage frais
Légumes marinés

19. —

Petite salade verte^{VG / G}

8. —

Salade de printemps^{VG / G}

Salade mêlée
Rhubarbe · radis · carottes baby
Vinaigrette fait maison
aux fraises et à la rhubarbe

15.50

Salade de saucisse et fromage^G

Cervelas · gruyère
Vinaigrette aux légumes

18.50

V végétarien

VG végétan

L sans lactose

G sans gluten

Origine de la viande : Suisse

Origine du pêche : Suisse

Origine de la volaille : Suisse

Origine du pain : Vitalbäckerei Dornach

Tous les prix sont en francs suisses,

TVA incluse

Petit

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème fraîche à la ricotta
Pesto de cressons d'inde et des blettes
19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons
19.50

Tartare de bœuf ^L

Tartare de bœuf · pain aux herbes
Crème au jaune d'œuf
Relish de tomates fermentées
Mayonnaise au whisky et au miel
50 / 100 g 23.— / 34.—

Soupe de pommes et fenouil ^{V / G}

12.50

Avec saucisse fromage-chili ^G
17.50

Chaud

Disponible jusqu'à 15 heures

Tagliolini ^V

Barbe de moine · ail des ours
Tagliolini de Paste Ines Basel
26.50

Canard ^{G / L}

Steak de cuisse de canard d'Appenzell
Herbes des Alpes
lentilles béluga au vinaigre balsamique
36.50

Pulled Seitling ^{VG}

Pakchoi · oignons de printemps
noix de cajou
28.50

Fischers Fritz ^{G / L}

Filet d'omble · relish aux câpres
Crème d'haricots blancs
38.50

Ravioli aux asperges ^V

Pesto de pistaches et d'orties
Ravioli de Paste Ines Basel
29.50

Sucré

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Tarte Tatin aux fraises^V

Glace à l'aspérule et au basilic

14.50

Rhubarbe^V

Compote · Sorbet · Crumble

10.50

Dessert Variation^V

Rhubarbe · Beyeler Praliné

Tarte Tatin aux fraises

12.50

Glaces maison

Vanille^{V/G}

Chocolat^{V/G}

Safran^{V/G}

Fleur d'oranger et camomille^{V/G}

Rhubarbe sorbet^{VG/G}

4.50 par boule

Gâteaux

Cheese Cake^V

Fait maison par Anita à Lörrach

7.—

Gâteau au chocolat*^V

Classique

6.—

Cake au pavot^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach

6.—

Tarte aux fruits^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach

6. —

Gâteau de Linz^{VG}

de Plan-V à Lörrach

7. —

Notre cuisine est labellisée Fait Maison.
Nous célébrons l'artisanat et utilisons des
produits frais et plutôt régionaux.

*ne correspond pas aux critères de Fait Maison
Praliné Beyeler de Schoggiparadies Riehen



Boissons sans alcool

	cl	
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	4.80
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.50
Apfelschorle Gartengold	27	6.20
Amicero Spritz / Manzoni Spritz gingembre / groseille	33	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.20
Rivella rouge	33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60
Charisma Eau minérale Appenzell à l'hydrolat d'encens	20	6.20

Boissons chaudes

	cl	
Espresso / Ristretto		4.80
Kaffee / Espresso Macchiato		4.80
Double espresso		6.—
Cappuccino		5.90
Flat White		6.50
Latte Macchiato / Chocolat chaud		6.50
Matcha Latte		6.80
Théière Sirocco		
Darjeeling / Earl Grey Moroccan Mint / Piz Palü / Tisane aux fruits		6.50
Thé gingembre-menthe	25	5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2021

Chasselas

10/75

6.50 / 45.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2020

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2021

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2020

Pinot noir

10/75

7.— / 48.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

Syrah

Halter Ranch | Californie | 2017

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

10/75

8.50 / 59.—

Syrah

Bières

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll à la pression	25	5.60
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.70
Kitchen Brew «Windstill»		
Allschwil, NEIPA (sans alcool)	33	6.70

Mousseux

Nudo	cl	
Colli del Soligo I Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 65.—
R de Ruinart		
Ruinart I Champagne		
Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier	10/75	14.50 / 99.—

Nous ne servons pas de vin, de bière ou de cidre aux personnes de moins de 16 ans et pas de spiritueux
ou d'apéritifs aux personnes de moins de 18 ans.