



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs. Découvrez nos plats préférés, nouveaux ou plus anciens, que nous vous servons en semaine de 11h30 à 16h et le week-end en continu jusqu'à 17h.

Pour les grandes tablées, nous servons également nos plats en saladiers sous forme de petite tavolata. Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés.

Actuel

Jus de Pomme de Riehen

25cl / 5.20

Spécialité géorgienne

Bazhe ^V

Chou-fleur · noix · coriandre

22.50

Vin blanc géorgien
Élevage traditionnel en amphore

Tsinandali

Tamada | 2021

10 / 75 cl 6.50 / 45.—

Vin rouge géorgien
Élevage traditionnel en amphore

Shavkapito

Château Chigogidze | 2020

10 / 75 cl 7.50 / 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

Tomates cerises confites

Crème au fromage frais

Légumes marinés

19. —

Petite salade verte ^{VG / G}

8. —

Salade d'automne ^{VG / G}

Radichio · laitue rouge · mâche

Courge marinée · vinaigrette à la pomme
fait maison

14.50

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 gibier: Allemagne

Origine du pêche : Atlantique-

Nord-Est

Petit

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

Tarte flambée vegi ^V

Crème Fraîche au Vacherin et truffe
Radicchio · Parmesan

19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

18.50

Tartare de bœuf ^L

Tartare de bœuf · pain aux herbes
Crème au jaune d'œuf
Relish de tomates fermentées
Mayonnaise à l'ail noir

50 / 100 g 23.— / 34.—

Soupe Pumpkin Spice ^{VG/G}

9.50

Avec saucisse fromage-chili ^G

14.50

Chaud

Disponible jusqu'à 15 heures

Topinambour ^{V/G}

Topinambour cuit au four · Poire · Noix

18.50

Cabillaud ^G

Purée de Butternut · Riz noir
Miso aux agrumes

38.50

Gibier ^G

Osso bucco de cerf
Roulade Spätzle-choux frisé

34.50

Chou chou ^{VG/G}

Déclinaison de chou · sauce curry-
patate douce · noix de cajou torréfié

24.50

Risotto au Safran ^{V/G}

Champignons · Parmesan · huile d'herbe

28.50

Ravioli à la châtaigne ^V

Poire · café · fromage Occelli

28.50

Sucré

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

Noisette ^V

Mousse et bisquit aux noisettes

9.50

Dessert au «foin» ^V

Crème au foin · Tuille · granité au Verjus

9.50

Dessert Variation ^V

Noisette · Beyeler Praliné

Dessert au «foin»

10.50

Glaces maison

Vanille ^{V/G}

Chocolat ^{V/G}

Caramel salé ^{V/G}

Babeurre-courge ^{V/G}

Sorbet actuel ^{VG/G}

4.50 par boule

Gâteaux

Cheese Cake ^V

Fait maison par Anita

7.—

Gâteau au chocolat ^V

Recette secrète

6.—

Cake au pavot ^V

Bio de Vital

6.—

Tarte aux fruits ^V

Bio de Vital

6.—

Gâteau café-noix ^{VG}

Turtley Delicious

7.—

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
Zobo Ginger / Zobo Sorrel	27	6.20
Limonade bio au gingembre ou à l'hibiscus		
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.20
Rivella rouge	33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60
Swiss Mountain Spring Monks Bitter	20	5.60

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 | 2020

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 | 2021

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

Syrah

Halter Ranch | Californie | 2021

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.