



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen wochentags von 11.30 bis 16 Uhr und am Wochenende durchgehend bis 17 Uhr servieren.

Für Gruppen an einem grösseren Tisch servieren wir unsere Gerichte in Schalen auch gerne als kleine Tavolata. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

## Aktuell

### Riehener Süssmost

25cl / 5.20

Georgische Spezialität

**Bazhe** <sup>V</sup>

Blumenkohl · Walnuss · Koriander

22.50

Georgischer Weisswein  
traditionelle Amphoren-Reifung

**Tsinandali**

Tamada | 2021

10 / 75 cl 6.50 / 45.—

Georgischer Rotwein  
traditionelle Amphoren-Reifung

**Shavkapito**

Château Chigogidze | 2020

10 / 75 cl 7.50 / 50.—

## Kalt

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich

Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

### Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region

Confierte Cherrytomaten

Frischkäsecreme · mariniertes Gemüse

19.—

### Kleiner grüner Salat <sup>VG/G</sup>

8.—

### Herbst Salat <sup>VG/G</sup>

Radicchio · Rapunzel · Roter Kopfsalat

Eingelegter Kürbis

Hausgemachtes

Apfelmostdressing

14.50

### Wurst-Käse-Salat <sup>G</sup>

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Wild: Deutschland

Herkunft Fisch: Nordostatlantik

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Klein

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

### Vegi Flammkuchen <sup>V</sup>

Vacherin-Trüffel Crème Fraîche  
Radicchio · Parmesan

19.50

### Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

18.50

### Tatar vom Rind <sup>L</sup>

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème  
Relish aus fermentierten Tomaten  
Schwarze Knoblauch-Mayo

50 / 100 g 23. — / 34.—

### Pumpkin Spice Suppe <sup>VG/G</sup>

9.50

mit Käse-Chili Wurst <sup>G</sup>

14.50

## Warm

bis 15 Uhr erhältlich

### Kabeljau <sup>G</sup>

Butternut-Püree · Schwarzer Reis  
Zitrus-Miso

38.50

### Wild

Hirsch Osso bucco  
Wirsing-Spätzli-Roulade

34.50

### Chou chou <sup>VG/G</sup>

Dreimal Kohl · Süsskartoffel-Curry-Sauce  
Geröstete Cashews

24.50

### Topinambur <sup>V/G</sup>

Topinambur gebacken · Birne · Walnuss

18.50

### Safran Risotto <sup>V/G</sup>

Mischpilze · Parmesan · Kräuteröl

28.50

### Kastanien Ravioli <sup>V</sup>

Birne · Kaffee · Occelli Käse

28.50

---

## Süss

---

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

### Haselnuss <sup>V</sup>

Haselnussmousse · Haselnussbiscuit

9.50

### Heu Dessert <sup>VG</sup>

Heucrème · Tuille · Verjus-Granitee

9.50

### Dessert Variation <sup>V</sup>

Haselnuss · Beyeler Praliné  
Heu-Dessert

10.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille <sup>VG</sup>

Schokolade <sup>VG</sup>

Salz Caramel <sup>VG</sup>

Buttermilch Kürbiskernöl <sup>VG</sup>

Aktuelles Sorbet <sup>VG/G</sup>

pro Kugel 4.50

---

## Kuchen

---

### Cheese Cake <sup>V</sup>

hausgemacht von Anita

7.—

### Schoggikuchen <sup>V</sup>

Geheimrezept

6.—

### Mohncake <sup>V</sup>

Bio von Vital

6.—

### Früchtewähe <sup>V</sup>

Bio von Vital

6.—

### Kaffee-Walnuss Torte <sup>VG</sup>

Turtley Delicious

7.—

---

## Softgetränke

---

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	4.80
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.50
Gartengold Apfelschorle		27	6.20
Zobo Ginger / Zobo Sorrel	Ingwer oder Hibiskus	27	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero		33	5.20
Rivella rot		33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water		20	5.60
Swiss Mountain Spring Monks Bitter		20	5.60

---

## 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 | 2020

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 | 2021

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	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.60
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.70
Kitchen Brew «Windstill»		
Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)	33	6.70

---

## Schaum

---

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.—

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