



BEYELER
RESTAURANT IM PARK

The Making of

22. April bis 18. Mai 2024

«Die Sommerausstellung der Fondation Beyeler kann ausnahmsweise schon während dem Aufbau besucht werden. Jeden Tag werden weitere Kunstwerke ausgepackt und aufgebaut, Installationen getestet und in Betrieb genommen, Performances geprobt. Zwischen dem 22. April und dem 18. Mai 2024 können die Besuchenden dem Making-of der Sommerausstellung beiwohnen und einen Blick hinter die Kulissen werfen. Es ist eine seltene Gelegenheit, die Ausstellungsvorbereitungen der Künstler:innen und ihrer Teams hautnah mitzuerleben. Das «Beyeler Restaurant im Park» bietet in diesem Zeitraum mit einem Mittagstisch-Angebot, welches für die Künstler:innen, Mitarbeitenden und Besuchenden gleichermaßen offen steht, einen besonderen Ort der Begegnung und des Austausches.»

Angebot Beyeler Restaurant im Park

Montag bis Freitag

Restaurant Gastrum

Mittagstisch: Buffet-Angebot 12–14.30 Uhr. Pro Person CHF 24.—
Saisonale Auswahl an warmen und kalten Speisen inkl. Wasser mit/ohne oder ein täglich wechselndes aktuelles Getränk

Restaurant Kaminzimmer

Kaffee & Kuchen à la carte Bedienung 10–18 Uhr

Restaurant Terrasse

Kaffee & Kuchen Selbstbedienung an unserer Bar 10–18 Uhr

Friday Beyeler

Sharing dishes und auserlesene Naturweine jeden Freitag 18–22 Uhr
Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen: restaurant.fondationbeyeler.ch

Samstag & Sonntag

À la carte Service im Restaurant und auf der Terrasse 10–18 Uhr



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

•———— Aktuell —————•

Rhabarbertee
25cl heiss oder kalt
5.50

Suppe ^{VG}
10.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{VG}
Schokolade ^{VG}
Safran ^{VG}
Orangenblüte-Kamille ^{VG}
Rhabarbersorbet ^{VG/G}
pro Kugel 4.50

•———— Kuchen —————•

Cheese Cake ^V
hausgemacht von Anita in Lörrach
7.—

Schoggikuchen ^{V/FM}
Klassiker
6.—

Mohncake ^V
Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Früchtewähe ^V
Bio von der Vitalbäckerei Dornach
5.50

Linzertorte ^{VG}
von Plan-V in Lörrach
7.—

•———— À la carte —————•

Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»
Trockenfleisch und Käse aus der Region
Frischkäsecrème · 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

•———— À la carte —————•

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

V vegetarisch
VG vegan
L laktosefrei
G glutenfrei
FM entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison
Herkunft:
Fleisch – Schweiz
Brot – Vitalbäckerei Dornach
Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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 / Latte Macchiato / Heisse Schokolade		6.50
Matcha Latte		6.80
Tee im Kännli		
Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtete		6.50
Ingwer-Minze Tee	30	5.90

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 Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 65.—
R de Ruinart		
Ruinart Champagne		
Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier	10/75	14.50 / 99.—

Rosé

Rosé	cl	
Halter Ranch Kalifornien 2019		
Weingut Hansjörg Wyss Stiftungsrat Fondation Beyeler		
Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre	10/75	8.50 / 59.—

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.—

Rot

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.—

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