



# BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Willkommen zu Friday Beyeler im Restaurant. Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung und lädt Sie auf Entdeckungsreise ein.

Die als «sharing dishes» konzipierte Abendkarte ermöglicht es, je nach Hunger und Anzahl der Begleitung viele der Köstlichkeiten auszuprobieren und zu teilen. Bestellen Sie gleich eine Auswahl!

Preise der dishes:

4 dishes:	70.—
5 dishes	86.—
6 dishes	94.—

Nachbestellung 18.— pro dish

Preise in CHF inkl. MwSt.

SHARING DISHES

FRIDAY BEYELER

Magic Funghi Taco <sup>VG</sup>

Klapperschwamm · Loomi Sauce

18.—

Farbenfroh <sup>V</sup>

Orange · Rot · Schwarz  
Sauerteigbrot

18.—

Karotten Burger <sup>V</sup>

Randenbun · Schwarzer Knoblauch

18.—

Tatar Burger

Randenbun · Rindstatar

18.—

Crispy Carrot <sup>V</sup>

Rote Karotte · Rote Karotte

18.—

SHARING DISHES

FRIDAY BEYELER

Gazpacho <sup>V/G</sup>

Feta · Hanfsamen · Melone

18.—

Brüsseler <sup>V/G</sup>

Aprikose · Blaus Hirni · Umami Sauce

18.—

Peaso Eggplant <sup>V</sup>

Sesam · Pilz-Garum

18.—

Black N'Yellow <sup>V</sup>

Tapioka · Hexenkäse · Fichte

18.—

Milk and Honey <sup>V/G</sup>

Bergamotte · Fenchelpollen

18.—

Say Cheese <sup>V/G</sup>

Cassis · Randen · Shiso

18.—

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

---

## Naturwein

---

cl

### Nude Pet Nat Rosé

Zanotto | Veneto | Italien | 2020

Glera 10/75 9.50 / 63.—

### Cat-Silver no3 Bio

Weingut Strohmeier | Steiermark | 2021

Pinot Blanc · Chardonnay · Sauvignon Blanc · Blauer Wildbacher 10/75 10.50 / 75.—

### Sancerre Blanc «Akménine» AOC Bio

Dom. Sebastien Riffault | Sancerre | 2018

Sauvignon Blanc 10/75 10.50 / 75.—

### TLZ Rot No8 Bio

Weingut Strohmeier | Steiermark | 2017

Zweigelt 10/75 12.50 / 86.—

### «Askos» Salento IGT

Masseria Li Veli | Puglia | 2020

Susumaniello 10/75 8.50 / 58.—

### Kombucha fermented «Bl»

Ama Brewery | Baskenland

10/75 9.50 / 63.—

---

---

## Bier

---

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.50
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.70
Kitchen Brew WINDSTILL		
Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)	33	6.70

---

## Softgetränke

---

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

---

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