



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

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

Wählen Sie zwischen einer kleinen oder grossen Entdeckungreise unserer «sharing dishes» oder geniessen Sie einen unserer beliebten Flammkuchen mit einem Glas Naturwein!

Vegi Flammkuchen <sup>V</sup>

Topinamburcrème · Taleggio  
Haselnüsse · Birne · Tatsoi

19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

19.50

Kleine Entdeckungsreise <sup>V</sup>

für 2 Personen

3 verschiedene dishes

Traube · Käse · Baumnuss  
Rande · Koji · Curry  
Popcorn-Polenta · Herbstpilze

42.— / Person

Grosse Entdeckungsreise <sup>V</sup>

für 2 Personen

5 verschiedene dishes

Traube · Käse · Baumnuss  
Rande · Koji · Curry  
Maroni · Pilz · Muskat  
Steinpilz · Haselnuss · Estragon  
Popcorn-Polenta · Herbstpilze

65.— / Person

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Über Allergene in unseren Gerichten  
informiert Sie unser Servicepersonal  
auf Anfrage gerne.

Herkunft:

Fleisch – Schweiz

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Süsse Traube

Traube · Maroni · Feige

11.—

Süsser Apfel

Apfel · Feigenblatt · Bucheckern

11.—

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Unsere Küche ist mit dem Label Fait Maison ausgezeichnet.

Wir zelebrieren das Handwerk und verwenden frische und regionale Produkte.

---

## Naturwein

---

### Bubble / Rosa

cl

Nude Pet Nat Rosé

Zanotto | Veneto | Italien | 2020

Glera

10/75 10.50 / 63.—

### Weiss / Orange

Wild Wines le Klüb

Weingut Schneider | Dreiländereck | 2021

Sauvignon Blanc | Gutedel

10/75 9.50 / 63.—

La Bohème

Weingut Schneider | Dreiländereck | 2021

Haus Gupi | Gutedel

10/75 9.00 / 59.—

Capharnaüm

Weingut Schneider | Dreiländereck | 2021

Haus Gupi | Gutedel | Pinot Noir | Pinot Gris | Pinot Blanc

10/75 10.00 / 66.—

### Rot

Wolf

Weingut Wolf | Pfalz | 2020

Spätburgunder

10/75 9.50 / 63.—

### Low Alcohol

Kombucha fermented «Bl»

10/75 9.50 / 63.—

Ama Brewery | Baskenland

---

---

## Bier

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.80
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.90
Kitchen Brew WINDSTILL		
Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)	33	6.90

---

## Softgetränke

Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	5.20
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.80
Gartengold Apfelschorle		27	6.40
Coca Cola / Coca Cola Zero		33	5.40
Rivella rot		33	5.40
Swiss Mountain Spring Tonic Water		20	5.60
Amicero Spritz / Manzoni Spritz	Ingwer / Beeren	33	6.20
Charisma		33	6.20
Appenzeller Mineralwasser mit Weihrauchhydrolat			

---

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