



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

Bienvenue au « Friday Beyeler ». Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs et vous invite à un voyage de découverte.

Choisissez entre une petite ou une grande découverte de nos « plats à partager » ou bien dégustez une de nos tartes flambées très appréciées accompagnée d'un verre de vin naturel!

### Tarte flambée vegi <sup>V</sup>

Crème de topinambour · taleggio

Noisettes · poire · tatsoi

19.50

### Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

19.50

### Petite découverte <sup>V</sup>

Pour 2 personnes

#### 3 plats différentes

Raisin · fromage · noix

Betterave · koji · curry

Pop-corn-Polenta · champignons

42.— / par personne

### Grande découverte <sup>V</sup>

Pour 2 personnes

#### 5 plats différentes

Raisin · fromage · noix

Betterave · koji · curry

Marron · champignon · muscade

Cèpe · noisette · estragon

Pop-corn-Polenta · champignons

65.— / par personne

### Raisin doux

Raisin · marrons · figue

11.—

### Pomme douce

Pomme · feuille de figuier · faïnes

11.—

- V végétarien
- VG végétan
- L sans lactose
- G sans gluten

Notre personnel de service se fera plaisir de vous informer sur les allergènes présents dans nos plats.

Origine :

Viandes – Suisse

Pain – Vitalbäckerei Dornach

Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel

prix sont en francs suisses, TVA incluse



Notre cuisine est labellisée Fait Maison.

Nous célébrons l'artisanat et utilisons des produits frais et plutôt régionaux.

---

## Vin naturel

---

### Bubbel / Rose

cl

Nude Pet Nat Rosé

Zanotto | Veneto | Italien | 2020

Glera

10/75 10.50 / 63.—

### Blanc / Orange

Wild Wines le Klüb

Domaine Claus Schneider | Dreiländereck | 2021

Sauvignon Blanc | Chasselas

10/75 9.50 / 63.—

La Bohème

Domaine Claus Schneider | Dreiländereck | 2021

Haus Gupi | Chasselas

10/75 9.00 / 59.—

Capharnaüm

Domaine Claus Schneider | Dreiländereck | 2021

Haus Gupi | Chasselas | Pinot Noir | Pinot Gris | Pinot Blanc

10/75 10.00 / 66.—

### Rouge

Wolf

Domaine Wolf | Pfalz | 2020

Pinot Noir

10/75 9.50 / 63.—

### Low Alcohol

Kombucha fermented «Bl»

10/75 9.50 / 63.—

Ama Brewery | Pays basque

---

---

## Bières

---

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Amsel blonde à la pression	25	5.80
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.90
Kitchen Brew WINDSTILL		
Allschwil, NEIPA (sans alcool)	33	6.90

---

## Boissons sans alcool

---

	cl	
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	5.20
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.80
Apfelschorle Gartengold	27	6.40
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.40
Rivella rouge	33	5.40
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60
Amicero Spritz / Manzoni Spritz gingembre / groseille	33	6.20
Charisma Eau minérale Appenzell à l'hydrolat d'encens	20	6.20

---

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.