



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs. Chez nous vous mangez une cuisine authentique et de qualité, répondant aux exigences du Label Fait Maison. Découvrez nos plats préférés, nouveaux ou plus anciens, que nous vous servons en semaine de 11h30 à 16h et le week-end en continu jusqu'à 17h. Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés.

Spécialités Cezanne

Plats chauds disponible en semaine jusqu'à 15 heures et le week-end jusqu'à 16 heures

Thé Cezanne

Thé servi en théière
Mélange spécial à la pomme et à l'orange
du Chrüterhüsli Basel

6.50

Bouillabaisse 2.0 ^G

Espuma de bouillabaisse · mulet
Pommes de terre 'La Ratte' · poireau
Carottes nouvelles

35.50

Brioche roulée ^V

Brioche roulée
Aux pommes et à la cannelle
Bio de Vitalbäckerei Dornach

6.—

Formule «Cezanne»

Salade ou soupe
Bouillabaisse 2.0
Brioche roulée
Triennes blanc ou rouge 1dl

52.—

Origine :

Viandes – Suisse
Mulet – Atlantique Nord-est
Pain – Vitalbäckerei Dornach
Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel
Pappardelle – Halestron Foods Liestal
prix sont en francs suisses, TVA incluse

Froid

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
Le week-end jusqu'à 17 heures

Apéro et collations

Viande séchée et fromages de la région
Crème de fromage frais
Légumes marinés

19.—

Petite salade verte ^{VG / G}

8.—

Salade de printemps ^{VG / G}

Endive · feuille de chêne · laitue
Radis · petites betteraves rouges
Blanche transparente · vinaigrette
maison à la mélisse et mirabelles

16.50

Salade de saucisse et fromage ^G

Cervelas · gruyère
Vinaigrette aux légumes

18.50

V végétarien
VG végétan
L sans lactose
G sans gluten
Notre personnel de service se fera
un plaisir de vous informer sur
les allergènes présents dans nos plats.

Petit

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
Le week-end jusqu'à 17 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème fraîche à la pistache
Carottes de printemps · ricotta salata
Cresson · épinards jeunes pousses

19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

19.50

Tartare de bœuf

Pain aux herbes · Jaune d'œuf
Mayonnaise à la betterave
Relish de tomates fermentées
Confiture d'oignons rouges
50 / 100 g 22.— / 33.—

Soupe d'asperges ^V

Asperges blanches
Croquant de croissant
14.50

Avec saucisse fromage-piment ^G
de Jenzer à Arlesheim

19.50

Chaud

Disponible en semaine jusqu'à 15 heures
Le week-end jusqu'à 16 heures

Pappardelle Itameshi ^V

Radicchio · gorgonzola · poire
Pistache · chicorée rouge

27.50

Raviolis Bietole e Pinoli ^V

Bette · pignons de pin · taleggio
Ravioli de Paste Ines Basel

29.50

Betterave ^{VG / G}

Purée de céleri et pomme · chou rouge
Dukkah · herbes printanières

24.50

Flanksteak

Veau · salade tiède d'asperges
Écume de céleri · fregola sarda

38.50

Réveil du printemps ^V

Champignon · ciboule
Tempura croustillante

25.50



Notre cuisine est labellisée Fait Maison.

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

Sucré

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
Le week-end jusqu'à 17 heures

Rhubarbe ^V

Amaretti · matcha · poudre de ricotta

13.50

Fraise ^{V / G}

Compote de fraises tiède
Glace au babeurre et fleur de sureau

13.50

Dessert Variation ^V

Combinaison de nos deux desserts
Beyeler Praliné

12.50

Glaces maison

Vanille ^{V / G}

Chocolat ^{V / G}

Fleurs de sureau-babeurre ^{V / G}

Sorbet rhubarbe-fenouil ^{VG / G}

par boule 4.50

Gâteaux

Tarte au citron ^{VG}

De Plan-V à Lörrach

8.—

Cheese Cake ^V

Fait maison par Anita à Lörrach

7.80

Gâteau au chocolat ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach

7.—

Cake au pavot ^{V / G}

Bio de Vitalbäckerei Dornach

6.—

Tarte aux fruits ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach

6.50

Tarte de Linz ^{VG}

De Plan-V à Lörrach

7.50

Boissons sans alcool

	cl	
Jus de pomme de Riehen	25	5.60
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	5.20
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.80
Opalin bio Apfelschorle / fleurs de sureau	33	6.40
Amicero Spritz / Manzoni Spritz gingembre / groseille	27	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.40
Rivella rouge	33	5.40
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60

Boissons chaudes

	cl	
Espresso / Ristretto		4.90
Café / Espresso Macchiato		4.90
Cappuccino / Double espresso		5.90
Flat White / Latte Macchiato / Chocolat chaud		6.50
Matcha Latte / Chai Latte		6.80
Thé bio en théière Ting Yu		
Oolong / Jasmin / Thé noir / Thé blanc		6.50
Théière de Sirocco		
Darjeeling / Earl Grey Moroccan Mint / Piz Palù / Fruits / Sencha		6.50
Thé gingembre-menthe		5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Chasselas

10/75

7.— / 48.—

Les Auréliens Blanc

Domaine de Triennes | Provence | 2024

Chardonnay · Rolle · Viognier

10/75

8.— / 53.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2024

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Riesling O.O

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Vin désalcoolisé

10/75

6.50 / 45.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2021

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Pinot noir

10/75

7.40 / 50.—

Les Auréliens Rouge

Domaine de Triennes | Provence | 2023

Cabernet Sauvignon · Syrah

10/75

8.— / 53.—

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Domaine Hansjörg Wyss | Membre du conseil Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 59.—

Bières

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, 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

Mousseux

Nudo	cl	
Colli del Soligo I Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 63.—
R de Ruinart		
Ruinart I Champagne		
Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier	10/75	14.50 / 99.—

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.



BEYELERRESTAURANTIMPARK

BEYELER RESTAURANT IM PARK | BEYELER MUSEUM AG | BASELSTRASSE 77 | CH-4125 RIEHEN/BASEL
T +41 (0)61 645 97 70 | RESTAURANT@FONDATIONBEYELER.CH | RESTAURANT.FONDATIONBEYELER.CH