



**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 <sup>G</sup>

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

35.50

### Brioche roulée <sup>V</sup>

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 <sup>VG / G</sup>

8.—

### Salade de printemps <sup>VG / G</sup>

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 <sup>G</sup>

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 <sup>V</sup>

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 <sup>V</sup>

Asperges blanches  
Croquant de croissant  
14.50

Avec saucisse fromage-piment <sup>G</sup>  
de Jenzer à Arlesheim

19.50

## Chaud

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

### Pappardelle Itameshi <sup>V</sup>

Radicchio · gorgonzola · poire  
Pistache · chicorée rouge

27.50

### Raviolis Bietole e Pinoli <sup>V</sup>

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

29.50

### Betterave <sup>VG / G</sup>

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 <sup>V</sup>

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 <sup>V</sup>

Amaretti · matcha · poudre de ricotta  
13.50

### Fraise <sup>V / G</sup>

Compote de fraises tiède  
Glace au babeurre et fleur de sureau  
13.50

### Dessert Variation <sup>V</sup>

Combinaison de nos deux desserts  
Beyeler Praliné  
12.50

### Glaces maison

Vanille <sup>V / G</sup>  
Chocolat <sup>V / G</sup>  
Fleurs de sureau-babeurre <sup>V / G</sup>  
Sorbet rhubarbe-fenouil <sup>VG / G</sup>  
par boule 4.50

## Gâteaux

### Cheese Cake <sup>V</sup>

Fait maison par Anita à Lörrach  
7.80

### Gâteau au chocolat <sup>V</sup>

Bio de Vitalbäckerei Dornach  
7.—

### Cake au pavot <sup>V / G</sup>

Bio de Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Tarte aux fruits <sup>V</sup>

Bio de Vitalbäckerei Dornach  
6.50

---

## Boissons sans alcool

---

	cl	
Thé à la rhubarbe chaud ou froid	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.0

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   Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 63.—
R de Ruinart		
Ruinart   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