



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Alle unsere Gerichte sind Ausdruck des Kochhandwerks und entsprechen den Kriterien von *Fait Maison*. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen wochentags von 11.30 bis 16 Uhr und am Wochenende durchgehend bis 17 Uhr servieren. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

## ———— Cezanne Specials ————

Warme Gerichte von Mo–Fr bis 15 Uhr erhältlich  
und Sa–So bis 16 Uhr erhältlich

### Cezanne Tee

Tee im Kännli  
Spezialmischung mit Apfel und Orange  
vom Chrüterhüsli Basel

6.50

### Bouillabaisse 2.0 <sup>G</sup>

Bouillabaisse-Espuma · Meeräsche  
‘La Ratte’ Kartoffel · Lauch  
Babykarotten

35.50

### Brioche roulée <sup>V</sup>

Apfel-Zimtschnecke  
Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

### Formule «Cezanne»

Salat oder Suppe  
Bouillabaisse 2.0  
Brioche roulée  
Triennes blanc oder rouge 1dl

52.—

#### Herkunft:

Fleisch – Schweiz

Meeräsche – Nordostatlantik

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Pappardelle – Halestron Foods Liestal

Über Allergene in unseren Gerichten informiert

Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## ———— Kalt ————

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich  
Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

### Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region  
Frischkäsecrème · eingelegtes Gemüse

19.—

### Kleiner grüner Salat <sup>VG / G</sup>

8.—

### Frühling Salat <sup>VG / G</sup>

Brüsseler · Eichblatt · Kopfsalat  
Radiesli · Baby-Randen · Eiszapfen  
Kohlrabi · Hausgemachtes  
Melissen-Mirabellen-Dressing

16.50

### Wurst-Käse-Salat <sup>G</sup>

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

## Klein

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich  
Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

### Vegi Flammkuchen <sup>V</sup>

Pistazien-Crème Fraîche  
Frühlings-Karotten · Ricotta Salata  
Brunnenkresse · Baby-Spinat

19.50

### Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

19.50

### Tatar vom Rind <sup>L</sup>

Kräuterbrot · Eigelb · Randenmayo  
Relish aus fermentierten Tomaten  
Rote-Zwiebel-Marmelade

50 / 100 g 22.— / 33.—

### Spargelsuppe <sup>V</sup>

Weisser Spargel · Croissant-Knusper

14.50

mit Käse-Chili Wurst <sup>G</sup>  
von Jenzer in Arlesheim

19.50

## Gross

Mo–Fr bis 15 Uhr erhältlich  
Sa–So bis 16 Uhr erhältlich

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

Radicchio · Gorgonzola · Birne  
Pistazie · Roter Chicoree

27.50

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

Mangold · Pinienkerne · Taleggio Käse  
Ravioli von Paste Ines Basel

29.50

### Rande <sup>VG / G</sup>

Sellerie-Apfel-Püree · Rotkohl · Dukkah  
Frühlingskräuter

24.50

### Flanksteak

Kalb · Lauwarmer Spargelsalat  
Sellerie-Schaum · Fregola Sarda

38.50

### Frühlingserwachen <sup>V</sup>

Champignon · Frühlingszwiebel  
Tempura-Knusper

25.50



Unsere Küche ist mit dem Label Fait Maison ausgezeichnet.

Wir zelebrieren das Handwerk und verwenden frische und regionale Produkte.

## Süss

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich  
Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

### Rhabarber<sup>V</sup>

Amaretti · Matcha · Ricotta-Puder  
13.50

### Erdbeere<sup>V/G</sup>

Warmes Erdbeerkompott  
Holunderblüten-Buttermilchglacé  
13.50

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

Rhabarber · Beyeler Praliné · Erdbeere  
12.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille<sup>V/G</sup>  
Schokolade<sup>V/G</sup>  
Holunderblüte-Buttermilch<sup>V/G</sup>  
Rhabarber-Fenchel Sorbet<sup>VG/G</sup>  
pro Kugel 4.50

## Kuchen

### Tarte au citron<sup>VG</sup>

von Plan-V in Lörrach  
7.50

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

hausgemacht von Anita in Lörrach  
7.80

### Schoggikuchen<sup>V</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach  
7.—

### Mohncake<sup>V/G</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Früchtewähe<sup>V</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach  
6.50

### Linzertorte<sup>VG</sup>

von Plan-V in Lörrach  
7.50

---

## Softgetränke

---

	cl	
Riehener Süssmost	25	5.60
Appenzell Mineralwasser still oder laut	33	5.20
Appenzell Mineralwasser still oder laut	50	6.80
Opalin Bio-Apfelschorle / Holunderblütenschorle	33	6.40
Amicero Spritz / Manzoni Spritz Ingwer / Beerenglut	33	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.40
Rivella rot	33	5.40
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60

---

## Heissgetränke

---

	cl	
Espresso / Ristretto		4.90
Kaffee / Espresso Macchiato		4.90
Cappuccino / Doppio		5.90
Flat White / Latte Macchiato / Heisse Schokolade		6.50
Matcha Latte / Chai Latte		6.80
Bio Tee im Kännli von Ting Yu		
Oolong / Jasmin / Schwarztee / Weisses Tee		6.50
Tee im Kännli von Sirocco		
Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palù / Früchte / Sencha		6.50
Ingwer-Minze Tee		5.90

---

## Weiss

### Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Gutedel

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 0.0

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Entalkoholisierter Wein

10/75

6.50 / 45.—

---

## Rosé

### Rosé

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

cl

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

---

## Rot

### Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

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

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 59.—

---

## Bier

---

### Zur grünen Amsel

Riehen | Häll ab Fass

cl

25

5.80

### Kitchen Brew

Allschwil | Centennial Classic IPA

33

6.90

### Kitchen Brew «Windstill»

Allschwil | NEIPA (alkoholfrei)

33

6.90

---

## Schaum

---

### Nudo

Colli del Soligo | Prosecco Brut

cl

Glera

10/75

9.50 / 63.—

### R de Ruinart

Ruinart | Champagne

Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier

10/75

14.50 / 99.—

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



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