



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 17 Uhr servieren.

Für Gruppen an einem grösseren Tisch servieren wir unsere Gerichte in Schalen auch gerne als kleine Tavolata. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

Aktuell

bis 15 Uhr erhältlich

Ravioli con Bietole e Pinoli ^V

Mangold · Pinienkerne · frische Kräuter

28.50

Knusper Nest ^V

Lauch · Stundenei · Kartoffelcreme

Rauchmandel

22.50

Kalt

bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region

Confierte Cherrytomaten

Sbrinzcreme · mariniertes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG / G}

8.—

Frühling Salat ^{VG / L}

Gemischte Blattsalate

Spargel · Radiesli · Löwenzahn

Dressing mit hausgemachtem Selleriessig

12.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer

Gemüse - Vinaigrette

18.50

Rande des Wahnsinns ^{V / G}

Fermentiertes Randenpüree

Ziegenfrischkäse · Löwenzahnpesto

28.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Frankreich

Herkunft Geflügel: Frankreich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Klein

bis 17 Uhr erhältlich

Vegi Flammkuchen ^V

Crème Fraîche · Spargel · Zwiebeln
Rhabarber-Erdbeersalsa

19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

18.50

Tatar vom Rind ^L

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème
Riehener Bier-Mayo

50 / 100 g 22.— / 33.—

Purple Tatar ^V

Karottentatar · Röstmais · Hollandaise

26.50

Sauerampfer Suppe ^{VG / G}

Bärlauch · Knusper · Kresse

9.50

mit Käse-Chili Wurst ^G

14.50

Gross

bis 15 Uhr erhältlich

Chicche della Nonna ^V

Basilikum · Cherry Tomaten
Parmesan

28.—

Meer Salz ^{G / L}

Makrele Wildfang
Papas arrugadas · Brunnenkresse

36.50

Runder Mocken

Kalb · Serviettenknödel · Cima di Rapa
Kräutermix

36.50

Entenbrust ^{G / L}

Süssmais fermentiert
Süskartoffelcreme · Kräuter-Öl

34.50

To the bone ^{L / G}

Rindsmark · Heumayo
Kartoffel-Senfcreme · Knusperbrot

34.50

Süss

bis 17 Uhr erhältlich

Rhabarber Streusel ^V

Hausgemachtes Erdbeer Sorbet

12.50

Dessert Variation ^V

Rhabarber Streusel · Beyeler Praliné
Topinambur Stange

9.50

Topinambur Stange ^V

Hausgemacht · fermentierte
Topinambur - Füllung

9.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{V/G}

Schokolade ^{V/G}

Salz Caramel ^{V/G}

Topinambur ^{V/G}

Erdbeer-Sorbet ^{VG/G}

pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

Hausgemacht von Anita

7.—

Schoggikuchen ^V

Geheimrezept

6.—

Zitronengugelhöpfli ^V

Wenckeschmid

5.50

Früchtewähe ^V

Vital

6.—

Mohncake ^V

Vital

6.—

Mandelgipfel ^V

Vital

3.50

Softgetränke

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	4.80
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.50
Gartengold Apfelschorle		27	6.20
Zobo Ginger / Zobo Sorrel	Ingwer oder Hibiskus	27	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero		33	5.20
Rivella rot		33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water		20	5.60
Eistee	hausgemacht, mit Rooibos und Karkade	30	5.20

Heissgetränke

		cl	
Espresso / Ristretto			4.80
Kaffee / Espresso Macchiato			4.80
Doppio			6.—
Cappuccino			5.70
Flat White			6.50
Latte Macchiato / Heisse Schokolade			6.50
Tee im Kännli			
Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtetee			6.50
Ingwer-Minze Tee		30	5.90

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2019

Gutedel

10/75

6.50 / 45.—

Macon Milly-Lamartine

Domaine des Héritiers du Comte | Lafon | 2017

Chardonnay

10/75

9.— / 64.—

Rioja Alavesa

Tierra | Rioja | Spanien | 2018

Viuara Malvasia Garnacha

10/75

7.50 / 52.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2018

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 60.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Kalifornien | 2019

cl

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 60.—

Rot

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2016

Spätburgunder

10/75

7.— / 48.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2020

Cabernet Jura · Pinot Noir · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

Ripasso

Tommasi | Valpolicella | Italien | 2016

Corvina Veronese Rondinella Molinara

10/75

8.50 / 52.—

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 60.—

—————> Verlangen Sie nach unserer Weinkarte! Gerne legen wir Ihnen ausgewählte Flaschen aus der Schweiz und unseren Nachbarländern ans Herz.

Bier

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.50
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.70
Kitchen Brew WINDSTILL		
Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)	33	6.70

Schaum

Bosco di Gica Brut	cl	
Adami I Prosecco Superiore		
Glera · Chardonnay	10/75	9.50 / 65.—
R de Ruinart		
Ruinart I 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.