



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.

Aktuell

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

Rhabarber Tee

Merlenes Geheimrezept
heiss oder kalt

5.60

Zimtschnecke ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

Smørrebrød

Hering · Roastbeef · Karottenlachs
Roggenschrotbrot von Löwenbrot Basel

21.50

Fiskesuppe

Skrei · Lachs · Dill

29.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Über Allergene in unseren Gerichten informiert Sie
unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft:

Fleisch – Schweiz

Zander – BL Schweiz

Skrei, Lachs, Hering – Nordost-Atlantik

Sardellen – Spanien

Guanciales Speck – Italien

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

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
Frischkäsecreme · eingelegtes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG / G}

8.—

Frühling Salat ^{VG / G}

Löwenzahn · Eichblatt · Lollo
Radiesli · Rhabarber · Stangensellerie
Hausgemachte
Brennessel-Vinaigrette

16.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

Klein

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

Vegi Flammkuchen ^V

Blumenkohl-Gruyère Crème
Karamellierte Zwiebeln · Macadamia
19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln
19.50

Tatar vom Rind ^L

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème
Relish aus fermentierten Tomaten
Whisky-Honig-Mayo
50 / 100 g 22.— / 33.—

Bärlauchsuppe ^{VG / G}

Topinambur · Cashew
13.50
mit Käse-Chili Wurst ^G
von Jenzer in Arlesheim
18.50

Gross

bis 15 Uhr erhältlich

Spargel Agnolotti ^V

Rhabarber · Liebstöckel
Spargel-Käseschaum
Agnolotti von Paste Ines Basel
29.50

Kaffee Polenta ^{V / G}

Morcheln · Salbei · Bärlauchkapern
28.50

Tagliatelle all'amatriciana

Tomaten · Sardellen · Parmesan
Guanciale · Kräuter · Kapern
Tagliatelle von Paste Ines Basel
28.50

Schweinskopfbäggli

Kartoffelsalat · Mangold
Tamarinde-Ketchup
36.50

Fischers Fritz

Zeglinger Zander
Gurke · Safransud · Spargelknusper
38.50



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 ^V

Frischkäse · Holunder · Verveine
Hibiskus Chili Sorbet

12.50

Schoko Miso ^V

Miso Glacé · Schokoladen Pudding
Haselnuss Crumble

12.50

Dessert Variation ^V

Schoko Miso · Beyeler Praliné
Rhabarber

12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{V/G}

Schokolade ^{V/G}

Miso ^{V/G}

Orangenblüte-Kamille ^{V/G}

Hibiskus Chili Sorbet ^{VG/G}

pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach

7.80

Schoggikuchen ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

7.—

Mohncake ^{V/G}

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

Früchtewähe ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.50

Linzertorte ^{VG}

von Plan-V in Lörrach

7.50

Tarte au citron ^{VG}

von Plan-V in Lörrach

7.50

Softgetränke

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	5.20
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.80
Opalin Bio-Apfelschorle		33	6.40
Opalin Bio-Holunderblütenschorle		33	6.40
Amicero Spritz / Manzoni Spritz	Ingwer / Beerenglut	27	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
Doppio			6.—
Cappuccino			5.90
Flat White / Latte Macchiato / Heisse Schokolade			6.50
Matcha Latte / Chai Latte			6.80
Tee im Kännli von Sirocco			
Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchte / Sencha			6.50
Ingwer-Minze Tee		30	5.90

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2022

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Riesling O.O

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Entalkoholisierter Wein

10/75

6.50 / 45.—

Rosé

Rosé Marius

cl

Chapoutier | Languedoc-Roussillon | 2022

Grenache · Syrah

10/75

8.— / 54.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

CDP

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Syrah · Mourvedre · Tannat

10/75

8.50 / 59.—

Bier

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.80
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.90
Kitchen Brew «Windstill»		
Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)	33	6.90

Schaum

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.—

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