



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.

Actuel

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

Thé à la rhubarbe

La recette secrète de Merlene
Chaud ou froid

5.60

Rouleau de cannelle ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach

6.—

Smørrebrød

Hareng · roastbeef · saumon aux carottes
Pain de seigle égrugé de Löwenbrot Basel

21.50

Fiskesuppe

Skrei · saumon · aneth

29.50

- V végétarien
- VG végan
- L sans lactose
- G sans gluten

Notre personnel de service se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes présents dans nos plats.

Origine :

Viandes – Suisse
Sandre – BL, Suisse
Skrei, saumon, hareng – Atlantique nord-est
Anchois – Espagne
Lard de Guanciale – Italie
Pain – Vitalbäckerei Dornach
Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel

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 fromage de la région
Crème au fromage frais
Légumes marinés

19.—

Petite salade verte ^{VG / G}

8.—

Salade de printemps ^{VG / G}

Dent-de-lion · laitue · lollo
Radis · rhubarbe · céleri branche
Vinaigrette aux orties fait maison

16.50

Salade de saucisse et fromage ^G

Cervelas · gruyère
Vinaigrette aux légumes

18.50

Petit

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

Tarte flambée vegi ^V

Crème de chou-fleur et de gruyère
Oignons caramélisés · macadamia

19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

19.50

Tartare de bœuf ^L

Tartare de boeuf · pain aux herbes
Crème au jaune d'œuf
Relish de tomates fermentées
Mayonnaise au whisky et au miel

50 / 100 g 22.— / 33.—

Soupe à l'ail des ours ^{VG / G}

Topinambour · noix de cajou

13.50

Avec saucisse fromage-piment ^G
chez Jenzer à Arlesheim

18.50

Chaud

Jusqu'à 15 heures

Asperges Agnolotti ^V

Rhubarbe · livèche
Mousse d'asperges et fromage
Agnolotti de Paste Ines Basel

29.50

Polenta au café ^{V / G}

Morilles · sauge · câpres à l'ail des ours

28.50

Tagliatelle all'amatriciana

Tomates · anchois · parmesan
Guanciale · herbes · câpres
Tagliatelle de Paste Ines Basel

28.50

Joues de porc

Salade de pommes de terre
Blettes · ketchup au tamarin

36.50

Fischers Fritz

Sandre de Zeglingen · concombre
Jus de safran · croustillant d'asperges

38.50



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

Fromage frais · sureau · verveine
Sorbet chili et hibiscus
12.50

Miso au chocolat ^V

Glace au miso · pudding au chocolat
Crumble aux noisettes
12.50

Dessert Variation ^V

Miso au chocolat · Beyeler Praliné
Rhubarbe
12.50

Glaces maison

Vanille ^{V/G}
Chocolat ^{V/G}
Miso ^{V/G}
Fleur d'oranger et camomille ^{V/G}
Sorbet chili et hibiscus ^{VG/G}
par boule 4.50

Gâteaux

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

Gâteau de Linz ^{VG}

De Plan-V à Lörrach
7.50

Tarte au citron ^{VG}

De Plan-V à Lörrach
7.50

Boissons sans alcool

	cl	
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	5.20
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.80
Opalin Apfelschorle bio	33	6.40
Opalin Schorle aux fleurs de sureau bio	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
Double espresso		6.—
Cappuccino		5.90
Flat White/ Latte Macchiato / Chocolat chaud		6.50
Matcha Latte / Chai Latte		6.80
Théière de Sirocco		
Darjeeling / Earl Grey Moroccan Mint / Piz Palù / Fruits / Sencha		6.50
Thé gingembre-menthe	30	5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Chasselas

10/75

7.— / 48.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2020

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Riesling O.O

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Vin désalcoolisé

10/75

6.50 / 45.—

Rosé

Rosé Marius

cl

Chapoutier | Languedoc-Roussillon | 2022

Grenache · Syrah

10/75

8.— / 54.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Pinot noir

10/75

7.40 / 50.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

CDP

Halter Ranch | Californie | 2017

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache · Syrah · Mourvedre · Tannat

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