



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Alle unsere Gerichte zelebrieren das Handwerk des Kochens und entsprechen den Kriterien von *Fait Maison*.

Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 17 Uhr servieren. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

Jeweils freitags von 18 bis 22 Uhr verwöhnen wir Sie mit unseren «Friday Beyeler dishes».

## Aktuell

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

### Süssmost aus der Region

25cl / 5.20

#### «Matisse» Risotto <sup>G</sup>

Inspiriert vom handschriftlichen Original-  
rezept von Henri Matisse  
Gemüse · Parmesan  
Geflügelbouillon · Petersilie

26.50

#### Formule «Matisse»

Salat oder Suppe  
« Matisse » Risotto  
Dessert Zitrohnetarte  
Parallèle 45 rouge 1dl

42.—

## Kalt

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.—

#### Herbst Salat <sup>VG/G</sup>

Lattich · Batavia · Chicorino rosso  
Rettich · Kürbis · Buchenpilze  
Hausgemachte  
Zwetschgen-Vinaigrette

15.50

#### Wurst-Käse-Salat <sup>G</sup>

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

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

Herkunft:

Geflügel – Schweiz

Fleisch – Schweiz

Kabeljau – Nordostatlantik

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Klein

bis 17 Uhr erhältlich

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

Topinamburcrème · Taleggio  
Haselnüsse · Birne · Tatsoi

19.50

### Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

19.50

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

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème  
Relish aus fermentierten Tomaten  
Whisky-Honig-Mayo

50 / 100 g 22.— / 33.—

### Kürbiscrème-Suppe <sup>VG/G</sup>

12.50

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

17.50

## Gross

bis 15 Uhr erhältlich

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

Salbei · Petersilienwurzel  
Waldpilze · Baumnüsse  
Pappardelle von Paste Ines Basel

26.50

### Rindkopf Bäggli <sup>G</sup>

Popcorn-Polenta · Jus

38.50

### Gersotto <sup>V</sup>

Karotten · Ziegenkäse  
Haselnüsse · Topinambur

24.50

### Fischers Fritz <sup>G</sup>

Kabeljaurückenfilet  
Wirsing · Kartoffeln · Rucola

38.50

### Morchel Ravioli <sup>V</sup>

Pinienkerne · Fichten · Parmesan  
Ravioli von Paste Ines Basel

29.50



Unsere Küche ist mit dem Label Fait Maison ausgezeichnet.

Wir zelebrieren das Handwerk und verwenden frische und regionale Produkte.

## Süss

bis 17 Uhr erhältlich

### Kürbis <sup>V</sup>

Grapefruit · Pomelo · Kakao  
Honig-Masala Eiscreme

9.50

### Schoggi <sup>V</sup>

Honig · Frischkäse  
Birne · Schokoladen Eiscreme

14.50

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

Kürbis · Beyeler Praliné  
Schoggi-Dessert

12.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille <sup>VG</sup>

Schokolade <sup>VG</sup>

Honig-Masala <sup>VG</sup>

Orangenblüte-Kamille <sup>V/G</sup>

Zwetschgen-Thaibasilikum Sorbet <sup>VG/G</sup>

pro Kugel 4.50

## Kuchen

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

hausgemacht von Anita in Lörrach

7.40

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

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

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

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

### Früchtewähe <sup>V</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

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

von Plan-V in Lörrach

7.—

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

von Plan-V in Lörrach

7.—

---

## Softgetränke

---

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	5.20
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.80
Gartengold Apfelschorle		27	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
Charisma	Appenzeller Mineralwasser mit Weihrauchhydrolat	30	6.20

---

## 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			6.80
Tee im Kännli			
Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtete			6.50
Ingwer-Minze Tee		30	5.90

---

## Weiss

---

### Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

### Chardonnay

Louis Latour | Burgund | 2022

Chardonnay

10/75

8.— / 54.—

### Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2020

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

---

## Rosé

---

### Rosé Marius

cl

Chapoutier | Languedoc-Roussillon | 2022

Grenache · Syrah

10/75

8.— / 54.—

## Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2020

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

## Parallèle 45

Paul Jaboulet Aîné | Côtes du Rhône | 2022 | Bio

Grenache · Syrah · Carignan · Mourvèdre · Marselan

10/75

8.— / 54.—

## Cabernet Sauvignon

Halter Ranch | Kalifornien | 2018

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Cabernet Sauvignon · Malbec · Petit Verdot

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