



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 proposons servis en continu de 11h30 à 17h.

Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés. Tous les vendredis de 18 à 22 heures, nous vous gâterons avec nos « Friday Beyeler dishes ».

Actuel

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

Jus de Pomme de la région

25cl / 5.20

Risotto «Matisse»^G

Inspiré de la recette originale

Manuscrite d'Henri Matisse

Légumes · parmesan

Bouillon de volaille · persil

26.50

Formule «Matisse»

Salade ou soupe

Risotto « Matisse »

Dessert tarte au citron

Parallèle 45 rouge 1dl

42.—

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

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

Origine :

Volaille – Suisse

Viandes – Suisse

Cabillaud - Atlantique du Nord-Est

Pain – Vitalbäckerei Dornach

Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel

prix sont en francs suisses, TVA incluse

Froid

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 d'automne^{VG/G}

Laitue · batavia · cicorino rosso

Radis · courge · champignons de hêtre

Vinaigrette aux pruneaux fait maison

15.50

Salade de saucisse et fromage^G

Cervelas · gruyère

Vinaigrette aux légumes

18.50

Petit

Jusqu'à 17 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème de topinambour · taleggio
Noisettes · poire · tatsoi

19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

19.50

Tartare de bœuf ^L

Tartare de bœuf · 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 la crème de potiron ^{VG/G}

12.50

Avec saucisse fromage-chili ^G
chez Jenzer à Arlesheim

17.50

Chaud

Jusqu'à 15 heures

Pappardelle ^V

Sauge · racine de persil
Champignons de bois · noix
Pappardelle de Paste Ines Basel

26.50

Joues de bœuf ^G

Polenta de popcorn · jus

38.50

Risotto à l'orge ^V

Carottes · fromage de chèvre
Noisettes · topinambour

24.50

Fischers Fritz ^G

Filet de dos de cabillaud
Chou frisé · pommes de terre · roquette

38.50

Ravioli aux morilles ^V

Pignons de pin · sapin · parmesan
Ravioli de Paste Ines Basel

29.50



Notre cuisine est labellisée Fait Maison.

Nous célébrons l'artisanat et utilisons des produits frais et plutôt régionaux.

Sucré

Jusqu'à 17 heures

Citrouille ^V

Pamplermousse · pomelo · cacao
Glace miel-masala
9.50

Chocolat ^V

Miel · fromage frais
Poire · glace au chocolat
14.50

Dessert Variation ^V

Citrouille · Beyeler Praliné
Chocolat-dessert
12.50

Glaces maison

Vanille ^{VG}
Chocolat ^{VG}
Miel-Masala ^{VG}
Fleur d'oranger et camomille ^{V/G}
Sorbet aux pruneaux et au basilic
thaïlandais ^{VG/G}
par boule 4.50

Gâteaux

Cheese Cake ^V

Fait maison par Anita à Lörrach
7.40

Gâteau au chocolat ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach
6.—

Cake au pavot ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach
6.—

Tarte aux fruits ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach
6.—

Gâteau de Linz ^{VG}

de Plan-V in Lörrach
7.—

Tarte au citron ^{VG}

de Plan-V in Lörrach
7.—

Boissons sans alcool

	cl	
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	5.20
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.80
Gartengold Apfelschorle	27	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
Charisma Eau minérale Appenzell à l'hydrolat d'encens	30	6.20

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		6.80
Théière		
Sirocco Darjeeling / Earl Grey Moroccan Mint / Piz Palü / Tisane aux fruits		6.50
Thé gingembre-menthe	30	5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Chasselas

10/75

7.— / 48.—

Chardonnay

Louis Latour | Bourgogne | 2022

Chardonnay

10/75

8.— / 54.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2020

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Rosé

Rosé Marius

cl

Chapoutier | Languedoc-Roussillon | 2022

Grenache · Syrah

10/75

8.— / 54.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2020

Pinot noir

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 | Californie | 2018

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Cabernet Sauvignon · Malbec · Petit Verdot

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