



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 de 11h30 en continu jusqu'à 15 heures. Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés.

Actuel

Plat chaud disponible jusqu'à 15 heures

Thé à la rhubarbe

Fait maison
selon la recette secrète de Merlene
chaud ou froid

5.60

Topinambour du chef ^V

Chips de topinambour · crème · pickles
Crème miso à la noisette · cresson Motti

28.50

Pâtes d'été ^V

Tagliatelles vertes · mascarpone · citron
Tomate · basilic
Tagliatelle de Paste Ines Basel

28.50

Gâteau à l'huile d'olive et au romarin ^{VG}

De Plan-V à Lörrach

7.50

Froid

Disponible jusqu'à 15 heures

Apéro et collations

Viande séchée et fromages de la région
Crème de fromage frais
Légumes marinés

19.—

Petite salade verte ^{VG / G}

8.—

Salade d'été ^{VG / G}

Lollo · batavia · roquette
Radis · tomate cerise · concombre
Vinaigrette abricot-noix

16.50

Salade de saucisse et fromage ^G

Cervelas · gruyère
Vinaigrette aux légumes

18.50

Origine :

Viandes – Suisse

Volaille – Suisse

Bar – Grèce

Pain – Vitalbäckerei Dornach

Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel

Notre personnel de service se fera

un plaisir de vous informer sur

les allergènes présents dans nos plats.

Prix sont en francs suisses, TVA incluse

V végétarien

VG végan

L sans lactose

G sans gluten

Petit

Disponible jusqu'à 15 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème de fromage frais de chèvre
Pêche · vanille · piment

19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignon

19.50

Tartare de bœuf ^L

Pain aux herbes · Jaune d'œuf
Mayonnaise à la sarriette
Relish de tomates fermentées
Confiture d'oignons rouges
50 / 100 g 22.— / 33.—

Velouté froid d'oseille ^{VG}

14.50

Avec saucisse fromage-piment ^G
de Jenzer à Arlesheim

19.50

Chaud

Disponible jusqu'à 15 heures

Amour de Ravioli ^V

Thym · miel · fromage de chèvre
Parmesan · pistache · abricot
Ravioli de Paste Ines Basel

29.50

Maïs baby ^V

Poireau · oignon · Belper Knolle
Disponible en version végane sans fromage

26.50

Fischer's Fritz ^G

Filet de Bar · artichaut · tomate
Risotto orange-estragon

38.50

Involtini ^G

Involtini de poulet · polenta
Taleggio · brocoli sauvage

38.50



Notre cuisine est labellisée Fait Maison.

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

Sucré

Disponible jusqu'à 15 heures

Chocolat ^{V/G}

Meringue · ganache · baie

16.50

Cassis ^V

Sorbet de betterave · thym
Crumble de Belper Knolle · myrtille

16.50

Variation de desserts ^V

Chocolat · Beyeler Praliné · cassis

12.50

Glaces maison

Vanille ^{V/G}

Chocolat ^{V/G}

Croissant au beurre ^{V/G}

Sorbet litchi-rose ^{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

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 bio Apfelschorle / fleurs de sureau	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
Cappuccino / Double espresso		5.90
Flat White / Latte Macchiato / Chocolat chaud		6.50
Matcha Latte / Chai Latte		6.80
Thé bio en théière Ting Yu		
Oolong / Jasmin / Thé noir / Thé blanc		6.50
Théière de Sirocco		
Darjeeling / Earl Grey Moroccan Mint / Piz Palù / Fruits / Sencha		6.50
Thé gingembre-menthe		5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2023

Chasselas

10/75

7.— / 48.—

Les Auréliens Blanc

Domaine de Triennes | Provence | 2023

Chardonnay · Rolle · Viognier

10/75

8.— / 53.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2025

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Riesling O.0

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Vin désalcoolisé

10/75

6.50 / 45.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2021

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Pinot noir

10/75

7.40 / 50.—

Les Auréliens Rouge

Domaine de Triennes | Provence | 2022

Cabernet Sauvignon · Syrah

10/75

8.— / 53.—

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Domaine Hansjörg Wyss | Membre du conseil Fondation Beyeler

Syrah

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 Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 63.—
R de Ruinart		
Ruinart 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