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 évènements privés.

Actuel

Plat chaud disponible jusqu'à 15 heures

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
- Glace – Dream of Ice

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

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 plustôt régionaux.

Sucré

Beyeler Praliné V / G
de Patrizias Schoggiparadies Riehen
3.—

Glace en pot
Sorbet à la framboise VG / G
Vanille Bourbon V / G
Chocolat Grand Cru
avec éclats de chocolat V / G
par pot 5.—

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	
Thé glacé maison Hibiscus & Églantier / sans sucre	25	5.60
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 Palü / Fruits / Sencha		6.50
Thé gingembre-menthe		5.90

Blanc

Weiler Schlipf

Domaine Claus Schneider | Baden | 2023

Chasselas

cl	
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 0.0

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

	cl	
Weiler Schlipf		
Domaine Claus Schneider I Baden I 2022		
Pinot noir	10/75	7.40 / 50.—
Les Auréliens Rouge		
Domaine de Triennes I Provence I 2022		
Cabernet Sauvignon · Syrah	10/75	8.— / 53.—
Unlitro IGT BIO (légèrement réfrigerée)		
Ampeleia I Toscana I 2021		
Alicante · Carignano · Mourvèdre · Sangiovese		
Alicante Bouschet	10/100	7.— / 65.—
Syrah		
Halter Ranch I Kalifornien I 2017		
Domaine Hansjörg Wyss I Membre du conseil Fondation Beyeler		
Syrah	10/75	8.50 / 59.—

Bières

	cl	
Zur grünen Amsel		
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

	cl	
Nudo		
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 I BEYELER MUSEUM AG I BASELSTRASSE 77 I CH-4125 RIEHEN/BASEL
T +41 (0)61 645 97 70 I RESTAURANT@FONDATIONBEYELER.CH I RESTAURANT.FONDATIONBEYELER.CH