



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Alle unsere Gerichte sind Ausdruck des Kochhandwerks und entsprechen den Kriterien von *Fait Maison*. Durch die Sommerwochen verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl leichter Gerichte, die wir Ihnen wochentags von 11.30 bis 16 Uhr und am Wochenende durchgehend bis 17 Uhr servieren.

Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

Aktuell

Hausgemachter Eistee

Merlenes Geheimrezept

5.60

Sommer

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich

Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region
Frischkäsecreme · eingelegtes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG / G}

8.—

Sommer Salat ^{VG / G}

Roter Kopfsalat · Eisberg · Rucola
Melone · Fenchel · Cherry Tomate
Hausgemachte
Melonen-Vinaigrette

16.50

Wurst-Käse-Salat ^G

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:

Fleisch – Schweiz

Sardellen – Spanien

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Gewürzbrot – Löwebrot Basel

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Sommer

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

Vegi Flammkuchen ^V

Feta Crème
Zucchini · Pinienkerne · Gartenkresse
19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln
19.50

Tatar vom Rind ^L

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème
Relish aus fermentierten Tomaten
Whisky-Honig-Mayo
50 / 100 g 22.— / 33.—

Sommer

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

Panzanella

Sardellen-Röstbrot · Burrata · Tomate
24.50

Artischockensuppe ^{VG / G}

Artischocke · Zitrone · Mandel
13.50

Wochengericht

Was die Jahreszeit bietet
Unser Servicepersonal
informiert Sie gerne
26.50



Unsere Küche ist mit dem Label Fait Maison ausgezeichnet.
Wir zelebrieren das Handwerk und verwenden frische und regionale Produkte.

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{V/G}
Schokolade ^{V/G}
Orangenblüte-Kamille ^{V/G}
Geräucherte Butter ^{V/G}
Estragon-Tomaten Sorbet ^{VG/G}
pro Kugel 4.50

FOU Glacés Gelateria di Berna

Erdbeer pur ^{VG}
Apricot-Oat ^{VG}
Rhabarber-Gin ^{VG}
Cioccolato-Nibs ^{VG}
Ciocco-Noccio ^{VG}
Stängeli 4.00

Caffè d'Orzo ^{VG}
Black Sesame ^{VG}
Kübeli 4.00

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach
7.80

Schoggikuchen ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
7.—

Mohncake ^{V/G}

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Früchtewähe ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.50

Linzertorte ^{VG}

von Plan-V in Lörrach
7.50

Tarte au citron ^{VG}

von Plan-V in Lörrach
7.50

Softgetränke

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	5.20
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.80
Opalin Bio-Apfelschorle		33	6.40
Opalin Bio-Holunderblütenschorle		33	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

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 / Chai Latte			6.80
Tee im Kännli von Sirocco			
Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palù / Früchte / Sencha			6.50
Ingwer-Minze Tee		30	5.90

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

Gessami BIO

Gramona | Penedès | 2024

Muscat Frotignan · Muscat d'Alexandrie

Sauvignon Blanc · Gewürztraminer

10/75

8.— / 52.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2022

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Riesling O.O

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Entalkoholisierter Wein

10/75

6.50 / 45.—

Rosé

Rosé Marius

cl

Chapoutier | Languedoc-Roussillon | 2022

Grenache · Syrah

10/75

8.— / 54.—

Rot

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

Unlitro IGT BIO (leicht gekühlt)

Ampeleia | Toscana | 2021

Alicante · Carignano · Mourvèdre · Sangiovese

Alicante Bouschet

10/100

7.— / 65.—

CDP

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Syrah · Mourvedre · Tannat

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