



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

Aktuell

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

Hausgemachter Eistee

25cl

5.50

Fernweh

Sardellen-Röstbrot

Büffelmozzarella · Fenchelmarmelade

Bunte Cherry Tomaten

25.50

Kalt

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich

Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region

Frischkäsecrème · eingelegtes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG/G}

8.—

Sommer Salat ^{VG/G}

Rucola · Batavia · Chicorino rosso

Frische Beeren · Melone · Babykarotten

Hausgemachte

Brombeer-Vinaigrette

15.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft:

Lamm – Wales

übriges Fleisch – Schweiz

Sardine – Portugal

Sardelle – Spanien

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Klein

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

Vegi Flammkuchen ^V

Sour Cream · Gelbe Tomaten
Rote Zwiebeln · confierte Artischocke
Salzzitronen · Salzorangen
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.—

Granny Smith-Spinat

Kaltschale ^{VG/G}

12.50
mit Käse-Chili Wurst ^G
von Jenzer in Arlesheim
17.50

Gross

bis 15 Uhr erhältlich

Tagliolini ^V

Zucchettipesto · Fetacrème · Parmesan
Tagliolini von Paste Ines Basel
26.50

Lamm ^G

Himbeerkruste · frische Erbsen
Erbsen-Kartoffelpüree
38.50

Risotto ^V

Pesto aus gerösteter Peperoni
Salbei und Melisse-Fritter · Parmesan
28.50

Fischers Fritz ^L

Sardinen · grüne Fregola Sarda
Erdbeer-Tomatensalat
Spitzpaprikasauce
36.50

Berg Ricotta Ravioli ^V

Nussbutter · Wildkräuter · 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

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

Summer Breeze ^V

Jolly Melone · Blüten
Caprese Eiscreme
12.50

Umami Müesli ^V

Roggen-Miso-Crème · Haselnuss
Frische Beeren
14.50

Dessert Variation ^V

Summer Breeze · Beyeler Praliné
Umami Müesli
12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{VG}
Schokolade ^{VG}
Caprese ^{VG}
Orangenblüte-Kamille ^{V / G}
Melonen-Szechuan Sorbet ^{VG/G}
pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach
7.40

Schoggikuchen ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Mohncake ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Früchtewähe ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Linzertorte ^{VG}

von Plan-V in Lörrach
7.—

Tarte au citron ^{VG}

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 | 2021

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.50 / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2020

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Rosé

Rosé

cl

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Rot

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2020

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.50 / 63.—

Cabernet Sauvignon

Halter Ranch | Kalifornien | 2018

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Cabernet Sauvignon · Malbec · Petit Verdot

10/75

8.50 / 59.—

—> Verlangen Sie nach unserer Weinkarte! Ausgewählte Flaschen aus der Schweiz und unseren Nachbarländern die wir Ihnen ans Herz legen.

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.