



**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 en semaine de 11h30 à 16h et le week-end en continu jusqu'à 17h. Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés. Laissez-vous séduire chaque vendredi par nos plats de partage, spécialement pour le «Friday Beyeler».

## Actuel

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

### Thé froid maison

25cl

5.50

### Fernweh

Pain grillé aux anchois

Mozzarella de buffle · tomates cerises

Marmelade de fenouil

25.50

## Froid

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures  
le week-end jusqu'à 17 heures

### Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région

Crème au fromage frais

Légumes marinés

19.—

### Petite salade verte <sup>VG/G</sup>

8.—

### Salade d'été <sup>VG/G</sup>

Salade mêlée

Baies fraîches · melon · carottes baby

Vinaigrette aux mûres fait maison

15.50

### Salade de saucisse et fromage <sup>G</sup>

Cervelas · gruyère

Vinaigrette aux légumes

18.50

V végétarien

VG végétan

L sans lactose

G sans gluten

FM ne correspond pas aux critères de Fait Maison

Origine:

Agneau – Wales

Viandes – Suisse

Sardine – Portugal

Anchois – Espagne

Pain – Vitalbäckerei Dornach

Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel

prix sont en francs suisses, TVA incluse

## Petit

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures  
le week-end jusqu'à 17 heures

### Tarte flambée vegi <sup>V</sup>

Tomates jaunes · crème fraîche  
Oignons rouges · artichauts confits  
Citrons et oranges salées

19.50

### Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

19.50

### Tartare de bœuf <sup>L</sup>

Tartare de boeuf · pain aux herbes  
Crème au jaune d'œuf  
Relish de tomates fermentées  
Mayonnaise au whisky et au miel

50 / 100 g 22.— / 33.—

### Soupe froide

#### Granny Smith et épinards <sup>V/G</sup>

12.50

Avec saucisse fromage-chili <sup>G</sup>  
chez Jenzer à Arlesheim

17.50

## Chaud

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

### Tagliolini <sup>V</sup>

Pesto de courgettes  
Crème de feta · Parmesan  
Tagliolini de Paste Ines Basel

26.50

### Agneau <sup>G</sup>

Croûte aux framboises · petits pois frais  
Purée de petits pois et pommes de terre

38.50

### Risotto <sup>V</sup>

Pesto de poivrons grillés  
Feuilles de sauge et mélisse frites  
Parmesan

28.50

### Fischers Fritz <sup>L</sup>

Sardines · fregola sarda verte  
Salade de fraises et de tomates  
Sauce aux poivrons pointus

36.50

### Ravioli à la ricotta de montagne <sup>V</sup>

Beurre noisettes · herbes · 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

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures  
le week-end jusqu'à 17 heures

### Brise d'été <sup>V</sup>

Melon Jolly · fleurs  
Glace caprese  
12.50

### Umami Muesli <sup>V</sup>

Crème de seigle au miso · noisette  
Baies fraîches  
14.50

### Dessert Variation <sup>V</sup>

Brise d'été · Beyeler Praliné  
Umami muesli  
12.50

### Glaces maison

Vanille <sup>VG</sup>  
Chocolat <sup>VG</sup>  
Caprese <sup>VG</sup>  
Fleur d'oranger et camomille <sup>V / G</sup>  
Sorbet au melon et au Sichuan <sup>VG/G</sup>  
par boule 4.50

## Gâteaux

### Cheese Cake <sup>V</sup>

Fait maison par Anita à Lörrach  
7.40

### Gâteau au chocolat <sup>V</sup>

Bio de Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Cake au pavot <sup>V</sup>

Bio de Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Tarte aux fruits <sup>V</sup>

Bio de Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Gâteau de Linz <sup>VG</sup>

de Plan-V in Lörrach  
7.—

### Tarte au citron <sup>VG</sup>

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 | 2021

Chasselas

10/75

7.— / 48.—

### Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.50 / 63.—

### 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

Halter Ranch | Californie | 2021

cl

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 | 2020

Pinot noir

10/75

7.40 / 50.—

### Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.50 / 63.—

### 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.