



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 durchgehend von 11.30 bis 17 Uhr servieren. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

Aktuell

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

Zimtschnecke ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

Smørrebrød

Hering · Roastbeef · Karottenlachs
Roggenschrotbrot von Löwenbrot Basel

19.50

Fiskesuppe

Skrei · Lachs · Dill

29.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Über Allergene in unseren Gerichten informiert Sie
unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Herkunft:

Fleisch – Schweiz

Wildschwein – Europäische Jagd

Ente – Frankreich

Skrei, Lachs, Hering – Nordost-Atlantik

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Kalt

bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region
Frischkäsecrème · eingelegtes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG/G}

8.—

Winter Salat ^{VG/G}

Nüsslisalat · Portulak · Zuckerhut
Orange · Kürbis · Feige
Hausgemachte
Mirabellen-Vinaigrette

15.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

Klein

bis 17 Uhr erhältlich

Vegi Flammkuchen ^V

Mandel-Crème Fraîche · Pastinake
Orange · Thymian · Mandel

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.—

Petersilienwurzelsuppe ^{VG/G}

12.50

mit Käse-Chili Wurst ^G
von Jenzer in Arlesheim

17.50

Gross

bis 15 Uhr erhältlich

Kürbis Agnolotti ^V

Kürbis · Maroni · Zimtblüte
Agnolotti von Paste Ines Basel

29.50

Pappardelle ^L

Wildschwein · Tomate · Kräuter
Pappardelle von Paste Ines Basel

28.50

Ente ^G

Rotkohl · Süsskartoffel
Tasmanischer Bergpfeffer

38.50

Ofen-Kürbis ^{VG}

Butternut · Weisse Bohnen
Pecannüsse · Curryblätter

24.50



Unsere Küche ist mit dem Label Fait Maison ausgezeichnet.

Wir zelebrieren das Handwerk und verwenden frische und regionale Produkte.

Süss

bis 17 Uhr erhältlich

Blumenkohl ^V

Honig · Vanille
Kürbis-Malzbier Eiscrème
9.50

Frozen Joghurt ^{VG}

Fichtensprossen · Yuzu · Grünes Granité
12.50

Dessert Variation ^V

Blumenkohl · Beyeler Praliné
Frozen Joghurt
12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{VG}
Schokolade ^{VG}
Kürbis-Malzbier ^{VG}
Orangenblüte-Kamille ^{V / G}
Blutorange-Thymian 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 ^{VG}

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
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			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.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2020

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.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

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