



**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

### Süssmost aus der Region

25cl / 5.20

#### «Matisse» Risotto <sup>G</sup>

Inspiriert vom handschriftlichen Original-  
rezept von Henri Matisse  
Gemüse · Parmesan  
Geflügelbouillon · Petersilie

26.50

#### Formule «Matisse»

Salat oder Suppe  
« Matisse » Risotto  
Dessert Zitrohnetarte  
Parallèle 45 rouge 1dl

42.—

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

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

Herkunft:

Geflügel – Schweiz

Fleisch – Schweiz

Wildschwein – Europäische Jagd

Ente – Frankreich

Wolfsbarsch – 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  
Frischkäsecreme · eingelegtes Gemüse

19.—

#### Kleiner grüner Salat <sup>VG/G</sup>

8.—

#### Winter Salat <sup>VG/G</sup>

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

15.50

#### Wurst-Käse-Salat <sup>G</sup>

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

## Klein

bis 17 Uhr erhältlich

### Vegi Flammkuchen <sup>V</sup>

Mandel-Crème Fraîche · Pastinake  
Orange · Thymian · Mandel

19.50

### Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

19.50

### Tatar vom Rind <sup>L</sup>

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème  
Relish aus fermentierten Tomaten  
Whisky-Honig-Mayo

50 / 100 g 22.— / 33.—

### Petersilienwurzelsuppe <sup>VG/G</sup>

12.50

mit Käse-Chili Wurst <sup>G</sup>  
von Jenzer in Arlesheim

17.50

## Gross

bis 15 Uhr erhältlich

### Kürbis Agnolotti <sup>V</sup>

Kürbis · Maroni · Zimtblüte  
Agnolotti von Paste Ines Basel

29.50

### Pappardelle <sup>L</sup>

Wildschwein · Tomate · Kräuter  
Pappardelle von Paste Ines Basel

28.50

### Ente <sup>G</sup>

Rotkohl · Süsskartoffel  
Tasmanischer Bergpfeffer

38.50

### Fischers Fritz <sup>G</sup>

Wolfsbarsch · Sauerkraut · Kräutersalat  
Schwarzer Knoblauch

38.50

### Ofen-Kürbis <sup>VG/G</sup>

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 <sup>VG</sup>

Honig · Vanille  
Kürbis-Malzbier Eiscrème  
9.50

### Frozen Joghurt <sup>VG</sup>

Fichtensprossen · Yuzu · Grünes Granité  
12.50

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

Blumenkohl · Beyeler Praliné  
Frozen Joghurt  
12.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille <sup>VG</sup>  
Schokolade <sup>VG</sup>  
Kürbis-Malzbier <sup>VG</sup>  
Orangenblüte-Kamille <sup>V / G</sup>  
Blutorange-Thymian Sorbet <sup>VG/G</sup>  
pro Kugel 4.50

## Kuchen

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

hausgemacht von Anita in Lörrach  
7.40

### Schoggikuchen <sup>V</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Mohncake <sup>VG</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Früchtewähe <sup>V</sup>

Bio von der Vitalbäckerei Dornach  
6.—

### Linzertorte <sup>VG</sup>

von Plan-V in Lörrach  
7.—

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

von Plan-V in Lörrach  
7.—

---

## 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		6.80
Tee im Kännli		
Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtetee		6.50
Ingwer-Minze Tee	30	5.90

---

## Weiss

---

### Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

### Chardonnay

Louis Latour | Burgund | 2022

Chardonnay

10/75

8.— / 54.—

### Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2020

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

---

## Rosé

---

### Rosé Marius

cl

Chapoutier | Languedoc-Roussillon | 2022

Grenache · Syrah

10/75

8.— / 54.—

## Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2020

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

## Parallèle 45

Paul Jaboulet Aîné | Côtes du Rhône | 2022 | Bio

Grenache · Syrah · Carignan · Mourvèdre · Marselan

10/75

8.— / 54.—

## Cabernet Sauvignon

Halter Ranch | Kalifornien | 2018

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Cabernet Sauvignon · Malbec · Petit Verdot

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