



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*. 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.

———— Cezanne Specials ————

Warme Gerichte von Mo–Fr bis 15 Uhr erhältlich
und Sa–So bis 16 Uhr erhältlich

Cezanne Tee

Tee im Kännli
Spezialmischung mit Apfel und Orange
vom Chrüterhüsli Basel

6.50

Bouillabaisse 2.0 ^G

Bouillabaisse-Espuma · Meeräsche
‘La Ratte’ Kartoffel · Lauch
Babykarotten

35.50

Brioche roulée ^V

Apfel-Zimtschnecke
Bio von der Vitalbäckerei Dornach

6.—

Formule «Cezanne»

Salat oder Suppe
Bouillabaisse 2.0
Brioche roulée
Triennes blanc oder rouge 1dl

52.—

Herkunft:

Fleisch – Schweiz

Meeräsche – Nordostatlantik

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Papardelle – Halestron Foods Liestal

Über Allergene in unseren Gerichten informiert

Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

———— Kalt ————

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.—

Winter Salat ^{VG / G}

Brüsseler · Endivie · Nüsslisalat
Clementinen · Hausgemachtes
Cranberry-Sauerkirsche-Dressing

16.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Klein

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

Vegi Flammkuchen ^V

Maroni-Crème Fraîche
Miso-Perlzwiebeln · Fetakäse
Kürbis · Portulak
19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln
19.50

Tatar vom Rind ^L

Kräuterbrot · Eigelb · Randenmayo
Relish aus fermentierten Tomaten
Rote-Zwiebel-Marmelade
50 / 100 g 22.— / 33.—

Kürbis-Mandelsuppe ^{V/G}

auch vegan möglich
14.50

mit Käse-Chili Wurst ^G
von Jenzer in Arlesheim
19.50

Gross

Mo–Fr bis 15 Uhr erhältlich
Sa–So bis 16 Uhr erhältlich

Papardelle ^V

Radicchio · Gorgonzola · Birne
Pistazie · Roter Chicoree
27.50

Lauch Ravioli ^V

Erbsensprossen-Öl · Parmesan
Ravioli von Paster Ines Basel
29.50

Kürbis ^{VG/G}

Ofenkürbis · Sanddorn · Za'atar Öl
Blumenkohl-Couscous
25.50

Tafelspitz ^G

Rind · Orangen-Polenta
Wirsing · Zwiebeljus
36.50

Kerbelwurzel ^{V/G}

Petersilienwurzel · Buchenpilze
28.50



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

Topinambur ^V

Maroni-Miso Creme
Topinambur Glacé · Macadamia

12.50

Kartoffel ^{V/G}

Schokoladenmousse
Kaffeecrème · Kartoffelglacé

12.50

Dessert Variation ^V

Topinambur · Beyeler Praliné · Kartoffel

12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{V/G}
Schokolade ^{V/G}
Radicchio ^{V/G}
Blutorange-Zitronenkürbis Sorbet ^{VG/G}
pro Kugel 4.50

Kuchen

Tarte au citron ^{VG}

von Plan-V in Lörrach

7.50

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

Softgetränke

	cl	
Riehener Süssmost	25	5.60
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	33	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		5.90

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

Les Auréliens Blanc

Domaine de Triennes | Provence | 2024

Chardonnay · Rolle · Viognier

10/75

8.— / 53.—

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

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

cl

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

Les Auréliens Rouge

Domaine de Triennes | Provence | 2023

Cabernet Sauvignon · Syrah

10/75

8.— / 53.—

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

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 Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 63.—
R de Ruinart		
Ruinart 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