
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 und keine Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige aus.



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 «sharing dishes» speziell zu Friday Beyeler.

Aktuell

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

Rhabarbertee

25cl heiss oder kalt
5.50

Spargel Duo^V

Knusper Buchweizen
Heu-Bergkäse-Schaum · Belper Knolle
28.50

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.—

Frühling Salat^{VG/G}

Batavia · Eichblatt · Frisee
Rhabarber · Radiesli · Babykarotten
Hausgemachtes
Erdbeer-Rhabarberdressing
15.50

Wurst-Käse-Salat^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette
18.50

Rot

Weiler Schlipf

Weingut Claus Schneider | Baden | 2020

Spätburgunder

cl
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.—

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft:

Fleisch, Fisch und Geflügel – Schweiz

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Weiss

Weiler Schlipf

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

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre 10/75 8.50 / 59.—

Klein

Mo–Fr bis 16 Uhr erhältlich

Sa–So bis 17 Uhr erhältlich

Vegi Flammkuchen^V

Ricotta-Sour Cream
Kapuzinerkresse-Mangold-Pesto
Baby-Spinat

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.—

Apfel-Fenchel Suppe^{V/G}

12.50

mit Käse-Chili Wurst^G
von Jenzer in Arlesheim

17.50

Warm

bis 15 Uhr erhältlich

Tagliolini^V

Mönchsbart · Bärlauch
Tagliolini von Paste Ines Basel
26.50

Ente^{G/L}

Appenzeller Entenschenkel-Steak
Alpenkräuter · Balsamico-Belugalinsen
36.50

Pulled Seitling^{VG}

Pakchoi · Frühlingszwiebel · Cashew
28.50

Fischers Fritz^{G/L}

Saiblingfilet · Kapernrelish
Weisse Bohnencreme
38.50

Spargel Ravioli^V

Pistazien-Brennessel-Pesto
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

Erdbeer Tarte Tatin ^V

Waldmeister-Basilikum Glacé
14.50

Rhabarber ^V

Kompott · Sorbet · Crumble
10.50

Dessert Variation ^V

Rhabarber · Beyeler Praliné
Erdbeer Tarte Tatin
12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{VG}
Schokolade ^{VG}
Safran ^{VG}
Orangenblüte-Kamille ^{VG}
Rhabarbersorbet ^{VG/G}
pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach
7.40

Schoggikuchen ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
7.—

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	33	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	33	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 / Früchtetee			6.50
Ingwer-Minze Tee		30	5.90