

## Bières

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll 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

## Sparkling

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.—

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.



**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 à la rhubarbe

25cl Chaud ou froid  
5.50

### Duo d'asperges<sup>V</sup>

Sarrasin croustillant  
Mousse de fromage des montagnes  
« Belper Knolle »  
28.50

## 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 de printemps<sup>VG/G</sup>

Salade mêlée  
Rhubarbe · radis · carottes baby  
Vinaigrette fait maison  
aux fraises et à la rhubarbe  
15.50

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

Cervelas · gruyère  
Vinaigrette aux légumes  
18.50

## Rouge

### Weiler Schlipf

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.—

V végétarien

VG végétan

L sans lactos

G sans gluten

Origine:

Viande, poisson et volaille – Suisse

Pain – Vitalbäckerei Dornach

Fond de tarte flambée – Boulangerie Firat Basel

prix sont en francs suisses, TVA incluse

## Blanc

### Weiler Schlipf

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

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

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

## Petit

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

### Tarte flambée vegi<sup>V</sup>

Crème fraîche à la ricotta  
Pesto de cressons d'inde et des blettes

19.50

### Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

19.50

### Tartare de bœuf<sup>L</sup>

Tartare de bœuf · pain aux herbes

Crème au jaune d'œuf

Relish de tomates fermentées  
Mayonnaise au whisky et au miel

50/100 g 22.—/33.—

### Soupe de pommes et fenouil<sup>VG</sup>

12.50

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

17.50

## Chaud

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

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

Barbe de moine · ail des ours  
Tagliolini de Paste Ines Basel

26.50

### Canard<sup>G/L</sup>

Steak de cuisse de canard d'Appenzell  
Herbes des Alpes

lentilles béluqa au vinaigre balsamique

36.50

### Pulled Seitling<sup>VG</sup>

Pakchoi · oignons de printemps  
noix de cajou

28.50

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

Filet d'omble · relish aux câpres

Crème d'haricots blancs

38.50

### Ravioli aux asperges<sup>V</sup>

Pesto de pistaches et d'orties

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

### Tarte Tatin aux fraises <sup>V</sup>

Glace à l'aspérule et au basilic  
14.50

### Rhubarbe <sup>V</sup>

Compote · Sorbet · Crumble  
10.50

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

Rhubarbe · Beyeler Praliné  
Tarte Tatin aux fraises  
12.50

### Glaces maison

Vanille <sup>VG</sup>  
Chocolat <sup>VG</sup>  
Safran <sup>VG</sup>  
Fleur d'oranger et camomille <sup>VG</sup>  
Rhubarbe sorbet <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  
7.—

### 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 à Lörrach  
7.—

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

de Plan-V à Lörrach  
7.—

## Boissons sans alcool

	cl	
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	5.20
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.80
Apfelschorle Gartengold	27	6.40
Amicero Spritz / Manzoni Spritz gingembre / groseille	33	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	33	6.20

## Boissons chaudes

	cl	
Espresso / Ristretto		4.90
Kaffee / 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