



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs. Découvrez nos plats préférés, nouveaux ou plus anciens, que nous vous servons en semaine de 11h30 à 15h et le week-end en continue jusqu'à 17h.

Pour les grandes tablées, nous servons également nos plats en saladiers sous forme de petite tavolata. Le soir, notre restaurant est à votre disposition pour des banquets ou des événements privés.

Actuel

Disponible jusqu'à 15 heures

Ravioli aux morilles ^V

Sauce d'asperges et à la fleur de sureau

28.50

Boîte d'asperges ^{V / G}

Asperges · Crème de fromage frais

24.50

Froid

Disponible en semaine jusqu'à 15 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région

Tomates cerises confites

Crème de fromage frais

Légumes marinés

19. —

Petite salade verte ^{VG / G}

8. —

Salade de printemps ^{VG / G}

Feuille de chêne · laitue · radis rouge

Radis · rhubarbe · vinaigrette à la rhubarbe et à la marjolaine fait maison

14.50

Salade de saucisse et fromage ^G

Cervelas · gruyère

Vinaigrette aux légumes

18.50

V végétarien

VG végétan

L sans lactose

G sans gluten

Origine de la viande: Suisse

Origine du pèche : Suisse

Tous les prix sont en francs
suisses, TVA incluse

Petit

Disponible en semaine jusqu'à 15 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème fraîche d'épinard
Saumon aux carottes · oseille

19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

18.50

Tartare de bœuf ^L

Tartare de bœuf · Pain aux herbes

Crème au jaune d'œuf
Relish de tomates fermentées

Mayonnaise à l'ail noir
50 / 100 g 23.— / 34.—

Soupe d'agrumes et chou frisé ^V

9.50

Avec saucisse fromage-chili ^G

14.50

Grand

Disponible jusqu'à 15 heures

Gnocchi ^V

Fromage à la truffe · herbes
Parmesan

24.50

Sandre des alpes ^G

Yaourt maison
Radis · céleri branche · Granny Smith

38.50

Joue de porc ^G

Crème de pommes de terre de montagne
Romanesco · Garum de boeuf

36.50

Tout céleri ^{VG/G}

Céleri · céleri · céleri
noix

24.50

Sucré

Disponible en semaine jusqu'à 15 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Rhubarbe & Vanille ^V

Sorbet rhubarbe – kombucha
Compote de rhubarbe · meringue

10.50

Dessert Variation ^V

Rhubarbe · Beyeler Praliné
Dulce de leche

10.50

Dulce de leche ^V

Amande · Glace au lait condensé
Croquant

9.50

Glaces maison

Vanille ^{V/G}

Chocolat ^{V/G}

Caramel salé ^{V/G}

Sorbet shiso ^{V/G}

Sorbet à la rhubarbe et au kombucha ^{VG/G}

4.50 par boule

Gâteaux

Cheese Cake ^V

Fait maison par Anita

7.—

Gâteau au chocolat ^V

Recette secrète

6.—

Cake au pavot ^V

Vital

6.—

Tarte aux fruits ^V

Vital

6. —

Gâteau café-noix ^{VG}

Turtley Delicious

7.—

Boissons sans alcool

	cl	
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	33	4.80
Eau minérale Appenzell plate ou pétillante	50	6.50
Apfelschorle Gartengold	27	6.20
Zobo Ginger / Zobo Sorrel	27	6.20
Limonade bio au gingembre ou à l'hibiscus		
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.20
Rivella rouge	33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60
Swiss Mountain Spring Monks Bitter	20	5.60
Thé rhubarbe fait maison, chaud ou froid	30	5.20

Boissons chaudes

	cl	
Espresso / Ristretto		4.80
Kaffee / Espresso Macchiato		4.80
Double espresso		6.—
Cappuccino		5.90
Flat White		6.50
Latte Macchiato / Chocolat chaud		6.50
Théière Sirocco Darjeeling / Earl Grey		
Moroccan Mint / Piz Palü / Tisane aux fruits		6.50
Thé gingembre-menthe	30	5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2020

Chasselas 10/75 6.50 / 45.—

Al Poggio

Castello di Ama | Siena | 2020

Chardonnay 10/75 7.— / 48.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner 10/75 9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2018

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache Blanc 10/75 8.50 / 59.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2019

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

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

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2019

Pinot noir

10/75

7.— / 48.—

Cuvée Rouge « Väterchen Frost »

Domaine Herter | Zurich | 2021

Pinot Noir · Syrah · Merlot Cabernet Franc

10/75

8.50 / 59.—

Faustine

Dom.Abbatucci | Corsica VDF | 2018

Sciaccarello · Nielluccio

10/75

10.50 / 68.—

Syrah

Halter Ranch | Californie | 2017

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 59.—

Bières

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll à la pression	25	5.60
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.70
Kitchen Brew «Windstill»		
Allschwil, NEIPA (sans alcool)	33	6.70

Mousseux

Nudo	cl	
Colli del Soligo I Prosecco Brut		
Glera	10/75	9.50 / 65.—
R de Ruinart		
Ruinart I 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.