



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen wochentags von 11.30 bis 15 Uhr und am Wochenende durchgehend bis 17 Uhr servieren.

Für Gruppen an einem grösseren Tisch servieren wir unsere Gerichte in Schalen auch gerne als kleine Tavolata. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

## Aktuell

bis 15 Uhr erhältlich

### Morchel Ravioli <sup>V</sup>

Spargel-Holunderblütensauce

28.50

### Spargelkiste <sup>VG</sup>

Spargel · Frischkäsecreme

28.50

## Kalt

Mo-Frei bis 15 Uhr erhältlich

Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

### Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region

Confierte Cherrytomaten

Fonduecrème · mariniertes Gemüse

19.—

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

8.—

### Frühlings Salat <sup>VG/G</sup>

Eichblatt · Lattich

Radiesli · Rettich · Rhabarber

Hausgemachtes

Rhabarber-Majorandressing

14.50

### Wurst-Käse-Salat <sup>G</sup>

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Klein

Mo-Frei bis 15 Uhr erhältlich  
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

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

Spinat-Sour Cream  
Karotten-Lachs · Sauerampfer  
19.50

### Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln  
18.50

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

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème  
Relish aus fermentierten Tomaten  
Schwarze Knoblauch-Mayo  
50 / 100 g 23.— / 34.—

### Zitrus-Wirsing Suppe <sup>V</sup>

9.50  
mit Käse-Chili Wurst <sup>G</sup>  
14.50

## Gross

bis 15 Uhr erhältlich

### Gnocchi <sup>V</sup>

Trüffelkäse · Kräuter · Parmesan  
24.50

### Alpenzander <sup>G</sup>

Hausgemachter Joghurt  
Rettich · Stangensellerie · Granny Smith  
38.50

### Schweinskopfbäggli <sup>G</sup>

Bergkartoffelcreme  
Romanesco · Rindgarum  
36.50

### Alles Sellerie <sup>VG/G</sup>

Sellerie · Sellerie · Sellerie  
Nüsse  
24.50

## Süss

Mo-Frei bis 15 Uhr erhältlich  
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

### Rhabarber & Vanille <sup>V</sup>

Rhabarber-Kombucha-Sorbet  
Rhabarber-Kompott · Baiser  
10.50

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

Rhabarber · Beyeler Praliné  
Dulce de leche  
10.50

### Dulce de leche <sup>V</sup>

Mandel · Kondensmilchglacé · Knusper  
9.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille <sup>VG</sup>  
Schokolade <sup>VG</sup>  
Salz Caramel <sup>VG</sup>  
Shiso Sorbet <sup>VG/G</sup>  
Rhabarber-Kombucha Sorbet <sup>VG/G</sup>  
pro Kugel 4.50

## Kuchen

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

hausgemacht von Anita  
7.—

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

Geheimrezept  
6.—

### Mohncake <sup>V</sup>

Vital  
6.—

### Früchtewähe <sup>V</sup>

Vital  
6.—

### Kaffee-Walnuss Torte <sup>VG</sup>

Turtley Delicious  
7.—

---

## Softgetränke

---

		cl	
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	33	4.80
Appenzell Mineralwasser	still oder laut	50	6.50
Gartengold Apfelschorle		27	6.20
Zobo Ginger / Zobo Sorrel	Ingwer oder Hibiskus	27	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero		33	5.20
Rivella rot		33	5.20
Swiss Mountain Spring Tonic Water		20	5.60
Swiss Mountain Spring Monks Bitter		20	5.60
Rhabarber Tee	Hausgemacht, heiss oder kalt	30	5.20

---

## Heissgetränke

---

		cl	
Espresso / Ristretto			4.80
Kaffee / Espresso Macchiato			4.80
Doppio			6.—
Cappuccino			5.90
Flat White			6.50
Latte Macchiato / Heisse Schokolade			6.50
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 | 2020

Gutedel

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 | Kalifornien | 2018

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

---

## Rosé

### Rosé

cl

Halter Ranch | Kalifornien | 2019

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

---

## Rot

### Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2019

Spätburgunder

10/75

7.— / 48.—

### Cuvée Rouge «Väterchen Frost»

Herter Wein | Zürich | 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 | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 59.—

---

## Bier

---

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.60
Kitchen Brew		
Allschwil, Centennial Classic IPA	33	6.70
Kitchen Brew «Windstill»		
Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)	33	6.70

---

## Schaum

---

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.—

Wir schenken keinen Wein, Bier oder Apfelwein an unter 16-Jährige aus und keine Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.