



**BEYELER**

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen durchgehend von 11.30 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

### Ravioli ai funghi porcini <sup>V</sup>

Salbei · Haselnuss · Parmesan  
28.50

## Kalt

bis 17 Uhr erhältlich

### Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region  
Confierte Cherrytomaten  
Sbrinzcreme · mariniertes Gemüse  
19.—

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

8.—

### Herbst Salat <sup>VG / G</sup>

Catalonia · Cicorino · Endivien  
Rande · Eiszapfen · Kürbis  
hausgemachtes Sanddorn Dressing  
12.50

### 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

Herkunft Wild: Österreich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Klein

bis 17 Uhr erhältlich

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

Kürbis-Sourcream  
Rote Zwiebeln · Feigen · Baby Leaves  
Walnuss Öl

19.50

### Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

18.50

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

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème  
Relish aus fermentierten Tomaten  
Riehener Bier-Mayo  
50 / 100 g 22.— / 33.—

### Tatar 2.0 <sup>V</sup>

Pilztatar · Sponge Cake · Kürbispürée  
28.—

### Apfel-Wirsing Suppe <sup>VG / G</sup>

9.50

mit Käse-Chili Wurst <sup>G</sup>

14.50

## Gross

bis 15 Uhr erhältlich

### Blauer Büffel <sup>V</sup>

Maroni Gnocchi · caramelisierter Apfel  
Blauschimmel Büffelkäse  
fermentiertes Kürbiskernpesto

26.50

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

Lachs · Sellerie · Radicchio  
Estragonbutter

36.50

### Herbst Zeitlos <sup>VG / G</sup>

Maroni · Kürbis · Rosenkohl  
24.50

### Wild

Wildschweinbäggli  
Wirsingpürée · Maronisauce  
Botzi Birne

37.50

### Schwarzkohlbällchen <sup>V</sup>

Sbrinz · Peterliwurz  
Haselnuss-Salzcaramel

24.50

## Süss

bis 17 Uhr erhältlich

### Zwetschgen Streusel <sup>V</sup>

Hausgemacht

12.50

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

Zwetschgen Streusel · Beyeler Praliné

Maroni Träumli

10.50

### Maroni Traum <sup>V</sup>

Kaffee · Schokolade

9.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille <sup>V/G</sup>

Schokolade <sup>V/G</sup>

Salz Caramel <sup>V/G</sup>

Rande Trauben Sorbet <sup>VG/G</sup>

Zwetschgen Sorbet <sup>VG/G</sup>

pro Kugel 4.50

## Kuchen

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

Hausgemacht von Anita

7.—

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

Geheimrezept

6.—

### Zitronengugelhöppli <sup>V</sup>

Wenckeschmid

5.50

### Früchtewähe <sup>V</sup>

Vital

6.—

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

Vital

6.—

---

## 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

---

## Heissgetränke

---

		cl	
Espresso / Ristretto			4.80
Kaffee / Espresso Macchiato			4.80
Doppio			6.—
Cappuccino			5.70
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.—

### Gessami

Gramona | Penedès | 2021

Muscat Frontignan · Muscat d'Alexandrie

Sauvignon Blanc · Gewürztraminer

10/75

8.50 / 52.—

### Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2021

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 55.—

### Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2018

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 60.—

---

## Rosé

### Rosé

Halter Ranch | Kalifornien | 2019

cl

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 60.—

---

## Rot

### Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2016

Spätburgunder

10/75

7.— / 48.—

### Cuvée Rouge « Väterchen Frost »

Herter Wein | Zürich | 2020

Pinot Noir · Syrah · Merlot Cabernet Franc

10/75

9.50 / 58.—

### Unlitro

Ampeleia | Toscana | 2021

Cabernet Franc · Sangiovese

10/100

7. — / 65.—

### Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 60.—

—————> Verlangen Sie nach unserer Weinkarte! Gerne legen wir Ihnen ausgewählte Flaschen aus der Schweiz und unseren Nachbarländern ans Herz.

---

## Bier

---

### Zur grünen Amsel

Riehen, Häll ab Fass

cl

25

5.50

### Kitchen Brew

Allschwil, Centennial Classic IPA

33

6.70

### Kitchen Brew WINDSTILL

Allschwil, NEIPA (alkoholfrei)

33

6.70

---

## Schaum

---

### Nudo

Colli del Soligo I Prosecco Brut

cl

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.