



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs. Découvrez nos plats préférés, nouveaux ou plus anciens, que nous servons en continu de 11h30 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.

Plats du jour

Disponible jusqu'à 15 heures

Ravioli ai funghi porcini ^V

Sauge · noisettes · parmesan

28.50

Froid

Disponible jusqu'à 17 heures

Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région

Tomates cerises confites

Crème au Sbrinz · légumes marinés

19. —

Petite salade verte ^{VG / G}

8. —

Salade d'automne ^{VG / G}

Catalonia · cicorino · endive

Betterave · glaçon de radis · courge

Vinaigrette à l'argousier faite maison

12.50

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

Origine sauvage : Autriche

Tous les prix sont en francs

suisse, TVA incluse

Petit

Disponible jusqu'à 17 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème fraîche au potiron
Oignons rouge · figs · feuilles d'herbe
Huile de noix

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 au bière de Riehen

50 / 100 g 22.- / 33.-

Tartar 2.0 ^V

Tartare de champignons
Gâteau sponge · purée de potiron

28.—

Soupe de chou à la pomme ^{VG / G}

9.50

Avec saucisse fromage-chili

14.50

Grand

Disponible jusqu'à 15 heures

Bleu de boufflonne ^V

Gnocchi aux marrons
Pomme caramélisée
Fromage bleu de boufflonne
Pesto de graines de courge fermenté

26.50

Fischers Fritz ^G

Saumon · celery · radicchio
Beurre à l'estragon

36.50

Récoltes d'automne ^{VG / G}

Marron · potiron · chou de Bruxelles

24.50

Sauvage

Joue de sanglier · purée de chou

Sauce aux marrons

Poire Botzi

37.50

Boulettes de chou noir ^V

Sbrinz · racine de persil
Caramel salé aux noisettes

24.50

Sucré

Disponible jusqu'à 17 heures

Crumble aux quetsches ^V

Fait maison

12.50

Assiette de desserts ^V

Crumble aux quetsches · praliné Beyeler
Rève de châtaignes

10.50

Rève de châtaignes ^V

Café · chocolat

9.50

Glaces maison

Vanille ^{V/G}

Chocolat ^{V/G}

Caramel salé ^{V/G}

Sorbet à la betterave et au raisin ^{VG/G}

Sorbet aux quetsches ^{VG/G}

4.50 par boule

Gâteaux

Cheese cake ^V

Fait maison par Anita

7. —

Gâteau au chocolat ^{V/G}

Recette secrète

6. —

Kouglof au citron ^V

Wenckeschmid

5.50

Tarte aux fruits ^V

Vital

6. —

Cake au pavot ^V

Vital

6. —

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

Boissons chaudes

	cl	
Espresso / Ristretto		4.80
Café/ Espresso macchiato		4.80
Double		6.–
Cappuccino		5.70
Flat White		6.50
Latte macchiato / Chocolat chaud		6.50
Théière Sirocco Darjeeling / Earl Grey		6.50
Moroccan Mint / Piz Palü / Tisane aux fruits		
Thé gingembre-menthe	30	5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2020

Chasselas 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 | Californie | 2018

Domaine Hansjörg Wyss | Conseil d'administration de la
Fondation Beyeler

Grenache Blanc 10/75 8.50 / 60.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2019

Domaine Hansjörg Wyss | Conseil d'administration de la
Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre 10/75 8.50 / 60.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2016

Pinot noir

10/75

7.— / 48.—

Cuvée Rouge « Väterchen Frost »

Domaine Herter | Zurich | 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 | Californie | 2017

Domaine Hansjörg Wyss | Conseil d'administration de la
Fondation Beyeler

Syrah

10/75

08.50 / 60.—

—————> Demandez notre carte des vins ! Nous vous recommandons volontiers une sélection de bouteilles de Suisse et de nos pays voisins.

Bières

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Amsel Häll à la pression	25	5.50
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.