



**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 continu 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

### Risotto au Safran <sup>V</sup>

Champignons · Parmesan · huile d'herbe  
28.50

### Ravioli à la châtaigne <sup>V</sup>

Poire · café · fromage Occelli  
28.50

### Topinambour <sup>V / G</sup>

Topinambour cuit au four · Poire · Noix  
18.50

## 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 au fromage frais  
Légumes marinés  
19. —

### Petite salade verte <sup>VG / G</sup>

8. —

### Salade d'automne <sup>VG / G</sup>

Radicchio · laitue rouge · mâche  
Courge marinée · vinaigrette à la pomme  
fait maison  
14.50

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

Cervelas · gruyère  
Vinaigrette aux légumes  
18.50

V végétarien

VG végétan

L sans lactose

G sans gluten

Origine de la viande : Suisse

Origine du gibier: Allemagne

Origine du pèche : Atlantique-  
Nord-Est

## Petit

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

### Tarte flambée vegi <sup>V</sup>

Crème Fraîche au Vacherin et truffe  
Radicchio · Parmesan

19.50

### Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

18.50

### Tartare de bœuf <sup>L</sup>

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 Pumpkin Spice <sup>VG/G</sup>

9.50

Avec saucisse fromage-chili <sup>G</sup>

14.50

## Grand

Disponible jusqu'à 15 heures

### Cabillaud <sup>G</sup>

Purée de Butternut · Riz noir  
Miso aux agrumes

38.50

### Sauvage

Osso bucco de cerf  
Roulade Spätzle-choux frisé

34.50

### Chou chou <sup>VG/G</sup>

Déclinaison de chou · sauce curry-  
patate douce · noix de cajou torréfié

24.50

## Sucré

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

### Noix <sup>V</sup>

Mousse et bisquit aux noisettes

9.50

### Dessert au «foin» <sup>V</sup>

Crème au foin · Tuille · granité au Verjus

9.50

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

Noix · Beyeler Praliné

Dessert au «foin»

10.50

### Glaces maison

Vanille <sup>V/G</sup>

Chocolat <sup>V/G</sup>

Caramel salé <sup>V/G</sup>

Babeurre-courge <sup>V/G</sup>

Sorbet actuel <sup>VG/G</sup>

4.50 par boule

## Gâteaux

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

Fait maison par Anita

7.—

### Gâteau au chocolat <sup>V</sup>

Recette secrète

6.—

### Cake au pavot <sup>V</sup>

Vital

6.—

### Tarte aux fruits <sup>V</sup>

Vital

6.—

### Gâteau café-noix <sup>VG</sup>

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 froid fait maison	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.—

### Gessami BIO

Gramona | Penedès | 2021

Muscat Frotignan · Muscat d'Alexandrie

Sauvignon Blanc · Gewürztraminer

10/75

8.— / 52.—

### 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.—

### Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2019

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

### Unlitro IGT BIO (gekühlt)

Ampeleia | Toscana | 2021

Alicante · Carignano · Mourvèdre · Sangiovese · Alicante

Bouschet

10/75

7.— / 65.—

### Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat 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.