



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

Safran Risotto ^V

Mischpilze · Parmesan · Kräuteröl

28.50

Kastanien Ravioli ^V

Birne · Kaffee · Occelli Käse

28.50

Topinambur ^{VG}

Topinambur gebacken · Birne · Walnuss

18.50

Kalt

Mo-Fr bis 15 Uhr erhältlich

Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region

Confierte Cherrytomaten

Frischkäsecrème · mariniertes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG/G}

8.—

Herbst Salat ^{VG/G}

Radicchio · Rapunzel · Roter Kopfsalat

Eingelegter Kürbis

Hausgemachtes

Apfelmostdressing

14.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Wild: Deutschland

Herkunft Fisch: Nordostatlantik

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Klein

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

Vegi Flammkuchen ^V

Vacherin-Trüffel Crème Fraîche
Radicchio · Parmesan

19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche · Speck · Zwiebeln

18.50

Tatar vom Rind ^L

Rindstatar · Kräuterbrot · Eigelbcrème
Relish aus fermentierten Tomaten
Schwarze Knoblauch-Mayo

50 / 100 g 23. — / 34.—

Pumpkin Spice Suppe ^{VG/G}

9.50

mit Käse-Chili Wurst ^G

14.50

Gross

bis 15 Uhr erhältlich

Kabeljau ^G

Butternut-Püree · Schwarzer Reis
Zitrus-Miso

38.50

Wild

Hirsch Osso bucco
Wirsing-Spätzli-Roulade

34.50

Chou chou ^{VG/G}

Dreimal Kohl · Süsskartoffel-Curry-Sauce
Geröstete Cashews

24.50

Süss

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

Haselnuss ^V

Haselnussmousse · Haselnussbiscuit

9.50

Heu Dessert ^{VG}

Heucrème · Tuille · Verjus-Granitee

9.50

Dessert Variation ^V

Haselnuss · Beyeler Praliné
Heu-Dessert

10.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{VG}

Schokolade ^{VG}

Salz Caramel ^{VG}

Buttermilch Kürbiskernöl ^{VG}

Aktuelles Sorbet ^{VG/G}

pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita

7.—

Schoggikuchen ^V

Geheimrezept

6.—

Mohncake ^V

Vital

6.—

Früchtewähe ^V

Vital

6.—

Kaffee-Walnuss Torte ^{VG}

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
Hausgemachter Eistee		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.—

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 | 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.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2019

Spätburgunder

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.—

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.