



**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 15h.

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

### Fête des récoltes<sup>V</sup>

Poire · choux de Bruxelles · noisette

24.–

### Raviolis à la ricotta fumée<sup>V</sup>

Sauge · parmesan · roquette

26.–

- V végétarien
- VG végétan
- L sans lactose
- G sans gluten

Origine de la viande: Suisse

Origine du faisán: Autriche

Origine des crevettes: Vietnam

Tous les prix sont en francs  
suisses, TVA incluse

## Froid

Disponible jusqu'à 17 heures

### Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région

Gressins aux noix

Mousse aux herbes · légumes marinés

19.–

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

8.–

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

Salade mêlée

Légumes du terroir

Vinaigrette noix-raisin

12.50

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

Cervelas · gruyère · vinaigrette aux légumes

18.50

### Tartare de bœuf<sup>L</sup>

Tartare de bœuf · oignons au vin rouge

Pain aux herbes · œuf bio · mayonnaise  
au whisky et au miel

50 / 100 g 22.– / 33.–

## Petit

Disponible jusqu'à 17 heures

### Tarte flambée vegi <sup>V</sup>

Crème fraîche · oignons rouges  
Potimarrons · compote de poires · noisette

19.50

### Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons

18.50

### Légumes du jardin <sup>V</sup>

Pain de seigle · légumes tendres  
Crème aux herbes · pain aux noix

21.–

### Automne intemporel <sup>V/G</sup>

Crème de persil-rave

Coing · choux de Bruxelles · manchego

22.50

### Soupe de châtaignes <sup>VG/G</sup>

9.50

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

14.50

## Grand

Disponible jusqu'à 15 heures

### Lucky Lentils <sup>VG/G</sup>

Lentilles · carottes  
Vitelottes noires

26.50

### Tagliolini tartufo <sup>V</sup>

Truffe · épinard · parmesan

26.–

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

Crevettes

Persil 'from Root to Leaf'

36.50

### Champ & Prairie <sup>G</sup>

Joue de bœuf · crème poireaux pommes  
de terre

Oignons grelots · champignons

36.50

### Champ de navets <sup>V/G</sup>

Navet d'automne · chou rouge

26.50

### Faisan <sup>L/G</sup>

Poitrine de faisan · choucroute au citron  
Crème de riz · mûre arctique

36.50

## Sucré

Disponible jusqu'à 17 heures

### Vermicelles Beyeler <sup>V</sup>

Meringue · châtaignes

12.50

### Assiette de desserts <sup>V</sup>

Bouchées au chocolat · mini-crumble

Mousse aux Lächerli

9.50

### Strudel aux pommes <sup>V</sup>

Fait maison · glace vanille · crème

12.–

### Glaces maison

Crème acidulée <sup>VG</sup>

Lächerli <sup>V</sup>

Café-noisette <sup>VG</sup>

Sorbet framboise citronnelle

4.50 par boule

## Gâteaux

### Cheese cake <sup>V</sup>

fait maison par Anita

7.–

### Gâteau au chocolat <sup>V</sup>

Recette secrète

6.–

### Kouglof au citron <sup>V</sup>

Wenckeschmid

5.50

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

Vital

6.–

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

Vital

6.–

### Croissant aux amandes <sup>V</sup>

Vital

3.50

---

## 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 limonade bio au gingembre ou à l'hibiscus	27	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.20
Rivella rouge	33	5.20
Gents Tonic Water	20	5.60
Thé glacé fait maison, avec roiboos et karkadé	30	5.20

---

## 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 / Moroccan Mint / Piz Palü		6.50
Thé gingembre-menthe	30	5.90

---

## Blanc

### Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2018

Chasselas

10/75

6.50 / 45.–

### Riesling Sylvaner

Klus 177 | Bâle-Campagne | 2019

Riesling · Sylvaner

10/75

9.– / 55.–

### Fuente Elvira

Bodegas Pedro Escudero | Rueda | 2019

Verdejo

10/75

07.50 / 49.–

### Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2017

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

Grenache Blanc

10/75

08.50 / 60.–

---

## Rosé

### Rosé

Halter Ranch | Californie | 2019

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

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

08.50 / 60.–

---

## Rouge

---

### Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2016

Pinot noir

10/75

7.– / 48.–

### Cuvée Mme Rosmarie Mathier

Adrian & Diego Mathier | Valais | 2018

Cabernet Sauvignon · Pinot noir · Syrah

10/75

08.50 / 60.–

### Gioia d'Autunno

Theilervini | Tessin | 2018

Merlot

10/75

09.50 / 65.–

### Syrah

Halter Ranch | Californie | 2014

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

Syrah

10/75

08.50 / 60.–

→ Demandez notre carte des vins ! Bouteilles sélectionnées en Suisse et de nos pays voisins que nous vous recommandons.

---

## Bières

---

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Amsel Häll à la pression	25	5.50
Doppelleu		
Winterthour, India Pale Ale	33	6.70
Chopfab		
Winterthour, Bleifrei (sans alcool)	33	6.70

---

## Mousseux

---

Bosco di Gica Brut	cl	
Adami I Prosecco Superiore		
Glera · Chardonnay	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.