



**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 con pomodori secchi <sup>V</sup>

Kräuter-Safran-Miso

28.50

### Mondrian Cake <sup>V</sup>

Exklusiv von Vital

7.—

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Norwegen

Herkunft Geflügel: Schweiz

Herkunft Lamm: Wales

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## 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.—

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

Batavia · Salanova · Mini Mais

hausgemachtes Dressing

mit fermentiertem Tomatenwasser

12.50

### Wurst-Käse-Salat <sup>G</sup>

Cervelat · Greyerzer

Gemüse-Vinaigrette

18.50

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

Babylattich

Getrüffelte Artischockencreme

Geröstete Kerne

24.50

## Klein

bis 17 Uhr erhältlich

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

Basilikum-Sourcream  
Rote Zwiebeln · Burrata · Mitsuna  
halbgetrocknete Tomaten

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.—

### Fernweh <sup>V</sup>

Karotten · Joghurt · Dukkah

26.50

### Erbsen-Bohnenkraut Suppe <sup>V/G</sup>

9.50

mit Käse-Chili Wurst <sup>G</sup>

14.50

## Gross

bis 15 Uhr erhältlich

### Tagliolini cacio e pepe <sup>V/L</sup>

Pecorino · Baby Basilikum

26.50

### Meer Salz <sup>G/L</sup>

Heilbutt · Meerfenchel · Gurke

36.50

### Lamm <sup>G/L</sup>

Lammnierstück  
Ackerbohnencreme · Speckmarmelade

36.50

### Chicken Drum <sup>G/L</sup>

Mais · fermentierte  
Heidelbeercreme · Kräuter-Salat

34.50

## Süss

bis 17 Uhr erhältlich

### Aprikosen Tiramisu <sup>V</sup>

Hausgemacht

12.50

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

Aprikosen Tiramisu · Beyeler Praliné  
Himbeer Träumli

10.50

### Himbeer Traum <sup>V</sup>

Himbeeren-Chip · Mousse · Frucht

9.50

### Hausgemachte Glacés

Vanille <sup>V/G</sup>

Schokolade <sup>V/G</sup>

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

Himbeer Rucola Sorbet <sup>VG/G</sup>

Kirsche Sorbet <sup>VG/G</sup>

pro Kugel 4.50

## Kuchen

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

Hausgemacht von Anita

7.—

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

Geheimrezept

6.—

### Zitronengugelhöpfli <sup>V</sup>

Wenckeschmid

5.50

### Früchtewähe <sup>V</sup>

Vital

6.—

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

Vital

6.—

### Mandelgipfel <sup>V</sup>

Vital

3.50

---

## 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
Eistee	hausgemacht, mit Rooibos und Karkade	30	5.20

---

## 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	cl	
Riehen, Häll ab Fass	25	5.50
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.