



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 16 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

Warme Gerichte erhältlich bis 15 Uhr

Kanadische Spezialität

Burnt Ends^G

Schweinebauch · Ahornsirup
Süsskartoffel · Kümmel-Weisskohl

32.—

Bananabread^{VG}

Ahornsirup · Walnüsse · Schokolade
von Plan V in Lörrach

8.50

Lauch Ravioli^V

Taleggio · Liebstöckel · Parmesan
Ravioli von Pate Ines Basel

29.50

Süssmost aus der Region

25cl / 5.20

Kalt

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region
Confierte Cherrytomaten
Frischkäsecrème · eingelegtes Winter-
Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat^{VG / G}

8.—

Winter Salat^{VG / G}

Zuckerhut · Nüsslisalat · Endivien
Eingelegte Wintergemüse
Hausgemachtes
Clementinendressing

15.50

Wurst-Käse-Salat^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Fisch: Zucht Griechenland

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Klein

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Vegi Flammkuchen ^V

Walnuss Crème Fraîche
Kalt geräucherter Rotkohl · Feta

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.—

Purple Randen Suppe ^{VG / G}

12.50

mit Käse-Chili Wurst ^G

17.50

Warm

bis 15 Uhr erhältlich

Gnocchi* ^V

Salbei · Rosmarin · Parmesan
Mischpilze · Kaffeekombucha

28.50

Ochsenschwanz

Ragout · Kartoffelgnocchi*
Kräuteröl · Semidried Cherrytomaten

36.50

Wurzel ^V

Peterliwurz · Pastinake · Schwarzwurzel
Flower Sprout · Walnuss

27.50

Wolfsbarsch ^{G / L}

Pastinaken-Püree · Baby Kartoffeln
Fischfond · Romanesco

38.50

Sellerie ^{VG / G}

Macadamiacrème · fünfmal Sellerie

25.50

*entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison

*Flammkuchenboden von Bäckerei Firat Basel

Süss

Mo-Fr bis 16 Uhr erhältlich
Sa-So bis 17 Uhr erhältlich

Kürbis ^V

Maronicerème · Zitrusmeringue
Orangenblüte-Kamille Glacé

12.50

Schokoladentraum ^V

Kuchen · Glacé · Crumble

12.50

Dessert Variation ^V

Kürbis · Beyeler Praliné
Schokoladentraum

12.50

Hausgemachte Glacés

Vanille ^{V/G}

Schokolade ^{V/G}

Magenbrot ^{V/G}

Orangenblüte-Kamille ^{V/G}

Campari Sorbet (alkoholfrei) ^{VG/G}

pro Kugel 4.50

Kuchen

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach

7.—

Schoggikuchen* ^V

Klassiker

6.—

Mohncake ^V

Bio von Vitalbäckerei Dornach

6.—

Früchtewähe ^V

Bio von Vitalbäckerei Dornach

6.—

Linzertorte ^{VG}

von Plan V in Lörrach

8.—

*entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison

*Beyeler Praliné von Schoggiparadies Riehen



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-Ingwer	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

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
Matcha Latte			6.80
Tee im Kännli			
Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtetee			6.50
Ingwer-Minze Tee		25	5.90

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2021

Gutedel

10/75

6.50 / 45.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Kalifornien | 2020

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Rosé

Rosé

cl

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2020

Spätburgunder

10/75

7.— / 48.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

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.