



**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 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.

## Plats du jour

Disponible jusqu'à 15 heures

### Ravioli de beterrave <sup>V</sup>

Légume d'hiver · sauce au beurre Umami

28.50

### Chou-fleur sauvage <sup>V / G</sup>

Patate douce · babeurre

Granola

24.50

## Froid

Disponible jusqu'à 17 heures

### Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région

Tomates cerises confites

Crème à fondue · légumes marinés

19. —

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

8. —

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

Pain de sucre · laitue · iceberg

Betterave · glaçon de radis

Vinaigrette à la mandarine et

Citrouille maison

12.50

### 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 pèche : France

Origine canard : Suisse

Tous les prix sont en francs

suisse, TVA incluse

## Petit

Disponible jusqu'à 17 heures

### Tarte flambée vegi <sup>V</sup>

Crème fraîche de betterave fermentée  
Poire caramélisée · endive rouge  
Pourpier · gorgonzola

18.50

### 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 au bière de Riehen

50/100 g 22.-/33.-

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

9.50

Avec saucisse fromage-chili

14.50

## Grand

Disponible jusqu'à 15 heures

### Racine de cerfeuil <sup>V / G</sup>

Pomme de terre · noisette · chips  
26.50

### Baudroie

Bolet · fregolsa sarda · sauge  
36.50

### Jack be little <sup>V</sup>

Citrouille · risotto d'épeautre  
Fromage  
24.50

### Canard <sup>G / L</sup>

Canard plumé · riz au lait  
à la noix de Coco · Tom Yum  
34.50

### Racine de persil <sup>VG</sup>

Crème de noix de cajou fermentée  
Pomme de terre · ciboulette  
20.50

## Sucré

Disponible jusqu'à 17 heures

### Boule de neige <sup>V</sup>

Noix de coco · chocolat blanc · vanille

12.50

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

Boule de neige · praliné Beyeler  
Pot Lächerli

10.50

### Pot Lächerli <sup>V</sup>

Pomme · pain d'épices · chocolat

9.50

### Glaces maison

Vanille <sup>V/G</sup>

Chocolat <sup>V/G</sup>

Caramel salé <sup>V/G</sup>

Popcorn <sup>V/G</sup>

Vin chaud épicé <sup>VG/G</sup>

4.50 par boule

## Gâteaux

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

Fait maison par Anita

7. —

### Gâteau au chocolat <sup>V/G</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. —

---

## 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

---

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

---

## Blanc

### Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2020

Chasselas

10/75

6.50 / 45.—

### Les Quarterons

Dom. Sebastien Riffault | Sancerre | 2018

Sauvignon Blanc

10/75

9.50 / 60.—

### Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2021

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 55.—

### Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2018

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

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 60.—

---

## Rosé

### Rosé

Halter Ranch | Californie | 2019

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

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 60.—

---

## Rouge

---

### Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2016

Pinot noir

10/75

7.— / 48.—

### Cuvée Rouge « Väterchen Frost »

Domaine Herter | Zurich | 2020

Pinot Noir · Syrah · Merlot Cabernet Franc

10/75

8.50 / 58.—

### Nero d'Avola

Ferrari&Bianco | Sicilia | 2018

Nero d'Avola

10/75

8. — / 56.—

### Syrah

Halter Ranch | Californie | 2017

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

Syrah

10/75

08.50 / 60.—

—————> Demandez notre carte des vins ! Nous vous recommandons volontiers une sélection de bouteilles de Suisse et de nos pays voisins.

---

## Bières

---

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Amsel Häll à la pression	25	5.50
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.