



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs. Découvrez nos plats préférés, nouveaux ou plus anciens, que nous vous servons en semaine de 11h30 à 16h et le week-end en continu jusqu'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 privés.

Actuel

Plats chauds disponibles jusqu'à 15 heures

Spécialité canadienne

Burnt Ends^G

Poitrine de porc · sirop d'érable
Patate douce · chou blanc au cumin

32.—

Bananabread^{VG}

Sirop d'érable · noix · chocolat
de Plan V à Lörrach

8.50

Ravioli au poireau^V

Taleggio · Parmesan · livèche
Ravioli de Paste Ines Basel

29.50

Jus de Pomme de la région

25cl / 5.20

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

Origine de la viande : Suisse

Origine du pêche : Culture

Grèce

Tous les prix sont en francs
suisses, TVA incluse

Froid

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Apéro et collations

Viande séchée et fromage de la région
Tomates cerises confites
Crème au fromage frais
Légumes d'hiver marinés

19. —

Petite salade verte^{VG / G}

8. —

Salade d'hiver^{VG / G}

Salade mêlée
Légumes d'hiver marinées · clémentines
Vinaigrette aux clémentines fait maison

15.50

Salade de saucisse et fromage^G

Cervelas · gruyère
Vinaigrette aux légumes

18.50

Petit

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Tarte flambée vegi ^V

Crème fraîche aux noix
Chou rouge fumé à froid · Feta
19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche · lard · oignons
18.50

Tartare de bœuf ^L

Tartare de bœuf · pain aux herbes
Crème au jaune d'œuf
Relish de tomates fermentées
Mayonnaise à l'ail noir
50 / 100 g 23.— / 34.—

Soupe de betteraves violette ^{VG / G}

12.50

Avec saucisse fromage-chili ^G
17.50

Chaud

Disponible jusqu'à 15 heures

Gnocchi* ^V

Sauge · Romarin · Parmesan
Champignons · café-kombucha
28.50

Queue de bœuf

Ragoût · Gnocchi de pommes de terre*
Tomates cerises semi-séchées
Huile aux herbes
36.50

Racine ^V

Racine de persil · Panais · Salsifi
Chou de Bruxelles · Noix
27.50

Loup de mer ^{G / L}

Pommes de terre nouvelles
Purée de panais · Fumet de poisson
Romanesco
38.50

Céleri ^{VG / G}

Crème de macadamia
Déclinaison de céleri
25.50

*ne correspond pas aux critères de Fait Maison

*Fond de tarte flambée de la boulangerie Firat Basel

Sucré

Disponible en semaine jusqu'à 16 heures
le week-end jusqu'à 17 heures

Potiron ^V

Crème de marron · Meringue aux
agrumes
Glace à la fleur d'oranger et camomille
12.50

Chocolat ^V

Gâteau · glace · crumble
12.50

Dessert Variation ^V

Potiron · Beyeler Praliné
Dessert au chocolat
12.50

Glaces maison

Vanille ^{V/G}
Chocolat ^{V/G}
Pain d'épice ^{V/G}
Fleur d'oranger et camomille ^{V/G}
Sorbet Campari (sans alcool) ^{VG/G}
4.50 par boule

Gâteaux

Cheese Cake ^V

Fait maison par Anita à Lörrach
7.—

Gâteau au chocolat* ^V

Classique
6.—

Cake au pavot ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach
6.—

Tarte aux fruits ^V

Bio de Vitalbäckerei Dornach
6. —

Gâteau de Linz ^{VG}

de Plan V à Lörrach
8. —

*ne correspond pas aux critères de Fait Maison

*Praliné Beyeler de Schoggi-paradies Riehen



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
Kaffee / Espresso Macchiato		4.80
Double espresso		6.—
Cappuccino		5.90
Flat White		6.50
Latte Macchiato / Chocolat chaud		6.50
Matcha Latte		6.80
Théière Sirocco		
Darjeeling / Earl Grey Moroccan Mint / Piz Palü / Tisane aux fruits		6.50
Thé gingembre-menthe	25	5.90

Blanc

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2021

Chasselas

10/75

6.50 / 45.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2022

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Grenache Blanc

Halter Ranch | Californie | 2020

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache Blanc

10/75

8.50 / 59.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2021

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Rouge

Weiler Schlipf

cl

Domaine Claus Schneider | Baden | 2020

Pinot noir

10/75

7.— / 48.—

Le Rouge

Klus 177 | Baselland | 2022

Cabernet Jura · Prior Trotz

10/75

9.— / 58.—

Syrah

Halter Ranch | Californie | 2017

Domaine Hansjörg Wyss |

Conseil d'administration de la Fondation Beyeler

10/75

8.50 / 59.—

Syrah

Bières

Zur grünen Amsel	cl	
Riehen, Häll à la pression	25	5.60
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.