



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Willkommen zu Friday Beyeler im Restaurant. Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung und lädt Sie auf Entdeckungsreise ein.

Die als «sharing dishes» konzipierte Abendkarte ermöglicht es, je nach Hunger und Anzahl der Begleitung viele der Köstlichkeiten auszuprobieren und zu teilen. Bestellen Sie gleich eine Auswahl!

Preise der dishes:

3 dishes:	44.—
4 dishes	58.—
5 dishes	70.—

Nachbestellung 16.— pro dish

Preise in CHF inkl. MwSt.

SHARING DISHES

FRIDAY BEYELER

Magic Funghi Taco ^{VG}

Schwarze Tortillas · Klapperschwamm

Loomi Sauce

16.—

Farbenfroh ^V

Orange · Rot · Schwarz

Sauerteigbrot

16.—

Karotten Burger ^V

Randenbun · violette Karotten

Schwarzer Knoblauch

16.—

Tatar Burger

Randenbun · Rindstatar

Schwarzer Knoblauch

16.—

Käsecrunch ^V

Scharfmacher · Männerkäse

16.—

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SHARING DISHES

FRIDAY BEYELER

Babylattich ^{V / G}

Pistazie · Kräuter

Fermentiertes Tomatenwasser

16.—

Spitzkohl ^{V / G}

Geräucherter Kürbis · Umami Butter

16.—

Scherben ^{V / G}

Kräuter · Hausgemachter Joghurt

Pinienkerne Pesto

16.—

Samtfuss ^V

Enoki · Vaudocan Zitruscrème

16.—

Rande ^{VG / G}

Sellerie Jus · Bohnenkraut Gremolata

16.—

Shiso ^{V / G}

Shiso-Kefir Sorbet · Basilikum · Limette

16.—

Naturwein

cl

Frizzante «Schilcher» Bio

Weingut Strohmeier | Steiermark | 2020

Blauer Wildbacher

10/75 9.50 / 63.—

Cat-Silver no3 Bio

Weingut Strohmeier | Steiermark | 2021

Pinot Blanc · Chardonnay · Sauvignon Blanc · Blauer Wildbacher

10/75 10.50 / 75.—

Sancerre Blanc «Akménine» AOC Bio

Dom. Sebastien Riffault | Sancerre | 2018

Sauvignon Blanc

10/75 10.50 / 75.—

TLZ Rot No8 Bio

Weingut Strohmeier | Steiermark | 2017

Zweigelt

10/75 12.50 / 86.—

Kepos IGT Bio

Ampeleia | Toskana | 2020

Alicante Nero · Carignano · Mourvèdre

10/75 8.50 / 58.—

Kobucha fermented «BI»

10/75 9.50 / 63.—

Ama Brewery | Baskenland

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

Softgetränke

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
Swiss Mountain Spring Monks Bitter		20	5.60

Wir schenken keinen Wein, Bier oder Apfelwein an unter 16-Jährige aus und keine Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.