



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Bienvenue au « Friday Beyeler ». Notre cuisine s'inspire de la richesse culinaire des environs et vous invite à un voyage de découverte.

Le menu du soir, conçu comme des « sharing dishes », permet de goûter et de partager de nombreux délices. Commandez dès maintenant une sélection !

Prix des dishes:

| | |
|-----------|------|
| 4 dishes: | 70.— |
| 5 dishes | 86.— |
| 6 dishes | 94.— |

Commande supplémentaire 18.— par plat

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse

SHARING DISHES

FRIDAY BEYELER

Magic Funghi Taco ^{VG}

Tortillas noires · Maitake champignon

Loomi sauce

18.—

Tout en couleur ^V

Orange · Rouge · Noir

Pain au levain

18.—

Carottes Burger ^V

Brioche à la betterave · Carotte violette

Ail noir

18.—

Tatar Burger

Brioche à la betterave · Tatar de boeuf

Ail noir

18.—

Crunch au fromage ^V

Scharfmacher · Männerkäse

18.—

SHARING DISHES

FRIDAY BEYELER

Bébé laitue ^{V/G}

Pistache · Herbes

Eau de tomates fermentée

18.—

Chou ^{V/G}

Potiron fumé · Beurre Umami

18.—

Éclats ^{V/G}

Herbes · Yaourt fait maison

Pesto de pignons de pin

18.—

«Samtfuss» ^V

Enoki · crème au citron Vadouvan

18.—

Betterave ^{VG/G}

Jus de céleri · Gremolata à la sarriette

18.—

Shiso ^{V/G}

Shiso-Kaffir Sorbet · Basilic · Citron vert

18.—

V végétarien

VG végétan

L sans lactose

G sans gluten

Origine de la viande: Suisse

Tous les prix sont en francs

suisses, TVA incluse

Vin naturel

cl

Frizzante «Schilcher» Bio

Domaine Strohmeier | Steiermark | 2020

Blauer Wildbacher

10/75 9.50 / 63.—

Cat-Silver no3 Bio

Domaine 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

Domaine Strohmeier | Steiermark | 2017

Zweigelt

10/75 12.50 / 86.—

Kepos IGT Bio

Ampeleia | Toskana | 2020

Alicante Nero · Carignano · Mourvèdre

10/75 8.50 / 58.—

Kombucha fermented «Bl»

10/75 9.50 / 63.—

Ama Brewery | Baskenland

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 |

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 |

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.