

beyelerrestaurant

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Alle unsere Gerichte sind Ausdruck des Kochhandwerks und entsprechen den Kriterien von Fait Maison.

**Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte,
die wir Ihnen von 11.30 bis 15 Uhr servieren.**

**Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette
und Anlässe zur Verfügung.**

Aktuell

erhältlich bis 15 Uhr

Kalt

erhältlich bis 15 Uhr

Wochengericht

Unser Servicepersonal
informiert Sie gerne
29.–

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region,
Frischkäse Crème, eingelegtes Gemüse
19.–

Kleiner grüner Salat ^{VG, G}

8.–

Herbstsalat ^{VG, G}

Nüsslisalat, Zuckerhut, Endivie,
Kürbis, Kohlrabi, Eierschwämmli
Hausgemachtes Feigen-Sesam-Dressing
16.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat, Gruyère,
Gemüse-Vinaigrette
18.50

Herkunft

Fleisch	Schweiz
Sardellen	Spanien
Kabeljau	Nordostatlantik
Brot	Vitalbäckerei Dornach
Flammkuchenboden	Bäckerei Firat Basel
Glacé	Dream of Ice

Vegetarisch	V
Vegan	VG
Laktosefrei	L
Glutenfrei	G

Über Allergene in unseren Gerichten informiert
Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Klein

erhältlich bis 15 Uhr

Vegi Flammkuchen ^V

Kürbis-Crème fraîche, Pastinake,
Salzkaramell-Haselnüsse, Rucola
19.50

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche, Speck, Zwiebel
19.50

Tatar vom Rind ^L

Kräuterbrot, Eigelb, Bohnenkraut Mayo,
Relish aus fermentierten Tomaten,
Rote-Zwiebel-Marmelade
50 | 100 g
22.– | 33.–

Lauch-Birnensuppe ^{VG, G}

14.50
mit Käse-Chili Wurst ^G
von Jenzer in Arlesheim
19.50

Gross

erhältlich bis 15 Uhr

Maroni Ravioli ^V

Kohlrabi, Eierschwämmli,
Rosenkohl, Parmesan
Ravioli von Paste Ines Basel
29.50

Kürbis-Tagliolini ^V

Ricotta, Salbei,
Kürbiskern, Parmesan
Tagliolini von Paste Ines Basel
28.50

Fischers Fritz ^G

Kabeljau, Sardelle,
Fenchel, Bohnen
32.50



Unsere Küche ist mit dem Label Fait Maison ausgezeichnet.
Wir zelebrieren das Handwerk und verwenden frische und regionale Produkte.

Süss

Beyeler Praliné ^{V, G}

von Patrizias Schoggiparadies Riehen
3.—

Glacé im Becher

Vanille Bourbon ^{V, G}
Chocolat Grand Cru
mit Schoggistückchen ^{V, G}
Himbeer Sorbet ^{VG, G}
pro Becher 5.—

Kuchen

Cheesecake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach
7.80

Mohncake ^{V, G}

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Früchtewähe ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.50

Schoggi-Meringue ^{V, G}

Von Brootmacher:innen Basel
7.—

Streuselkuchen ^{VG}

Von Brootmacher:innen Basel
7.—

Linzertorte ^{VG}

von Plan-V in Lörrach
7.50

Softgetränke

Hausgemachter Eistee

Hibiskus-Hagebutte, 25 cl
5.60

Appenzell Mineralwasser

still oder laut, 33 cl | 50 cl
5.20 | 6.80

Opalin Bio-Apfelschorle, Holunderblütenschorle

33 cl
6.40

Amicero Spritz, Manzoni Spritz

Ingwer, Beerenglut, 33 cl
6.20

Coca Cola, Coca Cola Zero

33 cl
5.40

Rivella rot

33 cl
5.40

Swiss Mountain Spring

Tonic Water
20 cl
5.60

Heissgetränke

Espresso, Ristretto

4.90

Kaffee, Espresso Macchiato

4.90

Cappuccino, Doppio

5.90

Flat White, Latte Macchiato, Heisse Schokolade

6.50

Matcha Latte, Chai Latte

6.80

Bio Tee im Kännli von Ting Yu

Oolong, Jasmin, Schwarztee, Weisses Tee
6.50

Tee im Kännli von Sirocco

Darjeeling, Earl Grey, Moroccan Mint,
Piz Palù, Früchte, Sencha
6.50

Ingwer-Minze Tee

5.90

Schaum

Nudo

Colli del Soligo | Prosecco Brut

Glera

10 | 75 cl

9.50 | 63.—

R de Ruinart

Ruinart | Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

10 | 75 cl

14.50 | 99.—

Weiss

Weiler Schlipf

Weingut Claus Schneider | Baden | 2023

Gutedel

10 | 75 cl

7.— | 48.—

Les Auréliens Blanc

Domaine de Triennes | Provence | 2023

Chardonnay, Rolle, Viognier

10 | 75 cl

8.— / 53.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2025

Riesling, Sylvaner

10 | 75 cl

9.— | 63.—

Riesling 0.0

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Entalkoholisierter Wein

10 | 75 cl

6.50 | 45.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

Weingut Hansjörg Wyss

Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache, Picpoul Blanc, Mourvèdre

10 | 75 cl

8.50 / 59.–

Rot

Weiler Schlipf

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

10 | 75 cl

7.40 / 50.–

Les Auréliens Rouge

Domaine de Triennes | Provence | 2022

Cabernet Sauvignon, Syrah

10 | 75 cl

8.– | 53.–

Unlitro IGT BIO (leicht gekühlt)

Ampelleia | Toscana | 2021

Alicante, Carignano, Mourvèdre,

Sangiovese, Alicante Bouschet

10 | 100 cl

7.– / 65.–

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss

Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10 | 75 cl

8.50 | 59.–

Bier

Zur grünen Amsel

Riehen | Häll ab Fass

25 cl

5.80

Kitchen Brew

Allschwil | Centennial Classic IPA

33 cl

6.90

Kitchen Brew «Windstill»

Allschwil | NEIPA (alkoholfrei)

33 cl

6.90

Kontakt

Beyeler Restaurant

Beyeler Museum AG

Baselstrasse 77

Postfach CH-4125 Riehen

+41 61 645 97 70

restaurant@fondationbeyeler.ch

restaurant.fondationbeyeler.ch

