



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

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

Warme Gerichte bis 15 Uhr erhältlich

Sommer Pasta ^V

Grüne Tagliatelle · Mascarpone · Zitrone
Tomate · Basilikum
Tagliatelle von Paste Ines Basel

28.50

Olivenöl-Rosmarin Kuchen ^{VG}

von Plan-V in Lörrach

7.50

Kalt

erhältlich bis 15 Uhr

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region
Frischkäse Crème · eingelegtes Gemüse

19.—

Kleiner grüner Salat ^{VG / G}

8.—

Sommer Salat ^{VG / G}

Lollo · Batavia · Rucola
Radiesli · Cherry Tomate · Gurke
Aprikosen-Walnuss-Dressing

16.50

Wurst-Käse-Salat ^G

Cervelat · Greyerzer · Gemüse-Vinaigrette

18.50

Herkunft:

Fleisch – Schweiz

Geflügel – Schweiz

Wolfsbarsch – Griechenland

Brot – Vitalbäckerei Dornach

Flammkuchenboden – Bäckerei Firat Basel

Glacé – Dream of Ice

Über Allergene in unseren Gerichten informiert

Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

V vegetarisch

VG vegan

L laktosefrei

G glutenfrei

Klein

erhältlich bis 15 Uhr

Vegi Flammkuchen ^V

Ziegenfrischkäse Crème
Pfirsich · Vanille · Chili

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.—

Sauerampfer Kaltschale ^{VG}

14.50

mit Käse-Chili Wurst ^G

von Jenzer in Arlesheim

19.50

Gross

erhältlich bis 15 Uhr

Ravioli Liebe ^V

Thymian · Honig · Ziegenkäse
Parmesan · Pistazie · Aprikose
Ravioli von Paste Ines Basel

29.50

Fischers Fritz ^G

Wolfsbarsch · Artischocke · Tomate
Orangen-Estragon Risotto

38.50

Involtini ^G

Poulet Involtini · Polenta
Taleggio · Wildbrokkoli

38.50



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

Himbeer Sorbet ^{VG / G}

Vanille Bourbon ^{V / G}

Chocolat Grand Cru
mit Schoggistückchen ^{V / G}
pro Becher 5.—

• ————— Kuchen ————— •

Cheese Cake ^V

hausgemacht von Anita in Lörrach
7.80

Schoggikuchen ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
7.—

Mohncake ^{V / G}

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.—

Früchtewähe ^V

Bio von der Vitalbäckerei Dornach
6.50

Tarte au citron ^{VG}

von Plan-V in Lörrach
7.50

Softgetränke

	cl	
Hausgemachter Eistee Hibiskus-Hagebutte / zuckerfrei	25	5.60
Appenzell Mineralwasser still oder laut	33	5.20
Appenzell Mineralwasser still oder laut	50	6.80
Opalin Bio-Apfelschorle / Holunderblütenschorle	33	6.40
Amicero Spritz / Manzoni Spritz Ingwer / Beerenglut	33	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.40
Rivella rot	33	5.40
Swiss Mountain Spring Tonic Water	20	5.60

Heissgetränke

	cl	
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

Weiss

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2023

Gutedel

10/75

7.— / 48.—

Les Auréliens Blanc

Domaine de Triennes | Provence | 2023

Chardonnay · Rolle · Viognier

10/75

8.— / 53.—

Riesling Sylvaner

Klus 177 | Baselland | 2025

Riesling · Sylvaner

10/75

9.— / 63.—

Riesling 0.0

Drei Freunde | Rheinland-Pfalz

Entalkoholisierter Wein

10/75

6.50 / 45.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Kalifornien | 2021

cl

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Grenache · Picpoul Blanc · Mourvèdre

10/75

8.50 / 59.—

Weiler Schlipf

cl

Weingut Claus Schneider | Baden | 2022

Spätburgunder

10/75

7.40 / 50.—

Les Auréliens Rouge

Domaine de Triennes | Provence | 2022

Cabernet Sauvignon · Syrah

10/75

8.— / 53.—

Unlitro IGT BIO (leicht gekühlt)

Ampeleia | Toscana | 2021

Alicante · Carignano · Mourvèdre · Sangiovese

Alicante Bouschet

10/100

7.— / 65.—

Syrah

Halter Ranch | Kalifornien | 2017

Weingut Hansjörg Wyss | Stiftungsrat Fondation Beyeler

Syrah

10/75

8.50 / 59.—

Bier

Zur grünen Amsel

Riehen | Häll ab Fass

cl

25

5.80

Kitchen Brew

Allschwil | Centennial Classic IPA

33

6.90

Kitchen Brew «Windstill»

Allschwil | NEIPA (alkoholfrei)

33

6.90

Schaum

Nudo

Colli del Soligo | Prosecco Brut

cl

Glera

10/75

9.50 / 63.—

R de Ruinart

Ruinart | Champagne

Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier

10/75

14.50 / 99.—

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



BEYELERRESTAURANTIMPARK

BEYELER RESTAURANT IM PARK | BEYELER MUSEUM AG | BASELSTRASSE 77 | CH-4125 RIEHEN/BASEL
T +41 (0)61 645 97 70 | RESTAURANT@FONDATIONBEYELER.CH | RESTAURANT.FONDATIONBEYELER.CH