

beyelerrestaurant

**Notre cuisine puise dans la richesse culinaire de notre région.
Chacun de nos plats témoigne d'un véritable savoir-faire
et répond aux critères du label Fait Maison.**

**Découvrez nos grands classiques, anciens et nouveaux,
que nous vous servons de 11h30 à 15h.**

**Le soir, notre restaurant accueille
vos banquets et événements privés.**

Actuel

plats chauds disponibles jusqu'à 15h

Plat de la semaine

Notre équipe de service se fera un plaisir
de vous renseigner
29.—

Froid

disponible jusqu'à 15h

Apéro et collations

Viande séchée et fromages de la région,
Crème de fromage frais, légumes marinés
19.—

Petite salade verte ^{VG, G}

8.—

Salade d'automne ^{VG, G}

Mâche, chicorée pain de sucre, endive,
Courge, chou-rave, chantarelles,
Vinaigrette maison à la figue et au sésame
16.50

Salade de saucisse et fromage ^G

Cervelas, gruyère,
Vinaigrette aux légumes
18.50

Provenance

Viande	Suisse
Anchois	Espagne
Cabillaud	Atlantique Nord-Est
Pain	Vitalbäckerei Dornach
Glace	Dream of Ice
Base de tarte flambée	Bäckerei Firat Basel

Végétarien	V
Végan	VG
Sans lactose	L
Sans gluten	G

Notre personnel de service se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes présents dans nos plats.

Tous les prix sont en CHF, TVA comprise.

Petit

disponible jusqu'à 15h

Tarte flambée vegi ^V

Crème fraîche au potimarron, panais,
Noisettes au caramel salé, roquette
19.50

Tarte flambée alsacienne

Crème fraîche, lard, oignon
19.50

Tartare de bœuf ^L

Pain aux herbes, jaune d'œuf,
Mayonnaise à la sarriette,
Relish de tomates fermentées,
Confiture d'oignons rouge
50 | 100 g
22.– | 33.–

Soupe de poireaux et poires ^{VG, G}

14.50

Avec saucisse au fromage et au chili ^G
de Jenzer à Arlesheim
19.50

Plats

disponible jusqu'à 15h

Ravioli aux marrons ^V

Chou-rave, chanterelles,
Choux de Bruxelles, Parmigiano
Ravioli de Paste Ines Basel
29.50

Tagliolini au potimarron ^V

Ricotta, sage,
Graines de courge, Parmigiano
Tagliolini de Paste Ines Basel
28.50

Fischers Fritz ^G

Cabillaud, anchois,
Fenouil, haricots
32.50



Notre cuisine est labellisée Fait Maison. Nous valorisons
le savoir-faire artisanal et privilégions des produits frais et régionaux.

Sucré

Beyeler Praliné ^{V, G}

de Patrizias Schoggiparadies Riehen
12.50

Glaces en pot

Sorbet à la framboise ^{V, G}

Vanille Bourbon ^{V, G}

Chocolat Grand Cru
avec éclats de chocolat ^{V, G}

Par pot 5.—

Gâteau

Cheesecake ^V

Fait maison par Anita à Lörrach
7.80

Gâteau au pavot ^{V, G}

Bio de la Vitalbäckerei Dornach
6.—

Tarte aux fruits ^V

Bio de la Vitalbäckerei Dornach
6.50

Chocolat-meringue ^{V, G}

De Brootmacher:innen Basel
7.—

Gâteau crumble ^{VG}

De Brootmacher:innen Basel
7.—

Tarte de Linz ^{VG}

De Plan-V à Lörrach
7.50

Sodas

Thé glacé maison

Hibiscus & Églantier, 25 cl
5.60

Eau minérale Appenzell

Plate ou pétillante, 33 cl | 50 cl
5.20 | 6.80

Spritzer bio Opalin à la pomme,

Spritzer à la fleur de sureau
33 cl
6.40

Amicero Spritz, Manzoni Spritz

gingembre, baies épicées, 33 cl
6.20

Coca Cola, Coca Cola Zero

33 cl
5.40

Rivella rouge

33 cl
5.40

Swiss Mountain Spring

Tonic Water
20 cl
5.60

Boisson chaude

Espresso, Ristretto

4.90

Café, Espresso Macchiato

4.90

Cappuccino, Doppio

5.90

Flat White, Latte Macchiato, Chocolat chaud

6.50

Matcha Latte, Chai Latte

6.80

Thé bio Ting Yu

Servi en théière
Oolong, jasmin, thé noir, thé blanc
6.50

Thé Sirocco

Servi en théière
Darjeeling, Earl Grey, Moroccan Mint,
Piz Palü, Thé aux fruits, Sencha
6.50

Thé au gingembre et à la menthe

5.90

Mousseux

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.—

Blanc

Weiler Schlipf

Domaine Claus Schneider | Baden | 2023

Chasselas

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

Vin désalcoolisé

10 | 75 cl

6.50 | 45.—

Rosé

Rosé

Halter Ranch | Californie | 2021

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil de fondation, Fondation Beyeler

Grenache, Picpoul Blanc, Mourvèdre

10 | 75 cl

8.50 / 59.–

Rouge

Weiler Schlipf

Domaine Claus Schneider | Baden | 2022

Pinot Noir

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 (légèrement frais)

Ampeleia | Toscane | 2021

Alicante, Carignano, Mourvèdre,

Sangiovese, Alicante Bouschet

10 | 100 cl

7.– / 65.–

Syrah

Halter Ranch | Californie | 2017

Domaine Hansjörg Wyss

Conseil de fondation, Fondation Beyeler

Syrah

10 | 75 cl

8.50 | 59.–

Bière

Zur grünen Amsel

Riehen | Häll à la pression

25 cl

5.80

Kitchen Brew

Allschwil | Centennial Classic IPA

33 cl

6.90

Kitchen Brew «Windstill»

Allschwil | NEIPA (sans alcool)

33 cl

6.90

Contact

Beyeler Restaurant

Beyeler Museum AG

Baselstrasse 77

Postfach CH-4125 Riehen

+41 61 645 97 70

restaurant@fondationbeyeler.ch

restaurant.fondationbeyeler.ch

