

Speisen «à la carte»

CHF

Vorspeise / Entrée / Starter

Grüner Blattsalat / Salade verte / Green salad		8.00
Gartensalat / Salade du jardinier / Garden salad		12.00
Traditionelle Walliser Brisolée-Platte /Assiette Valaisanne / Valais plate Geröstete Kastanien, Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Alpenkäse, Roggenbrot La brisolée, viande séchée, lard, jambon cru, fromage de montagne, pain de seigle Roasted chutney, jerky, bacon, raw ham, mountain chees, rye bread	½ 19.00	26.00
Tagessuppe / Potage du jour / Soupe of the day		8.00
Pilzcremsuppe mit Speck und Blätterteighaube Soupe de champignons avec lard en croute de feuilleté Mushroom soup with bacon and puff pastry <i>Wartezeit 15min., 15 minutes d'attente, 15 minutes waiting time</i>		14.50

Klassiker «Berower Park»

CHF

Rindstatar «Classic» mit Toast & Butter (Schweiz) Tartare de boeuf «classique», toast & beurre / «Classic» beef tartar, toast & butter + Pommes Allumettes	½ 21.00	32.00 +5.00
Hausgemachte Berowerwurst mit Zwiebelsauce und Rösti (Schweiz) Saucisse campagnards «Berower» fait maison avec sauce oignon et «Rösti» maison / Homemade sausage Berower with onion sauce and «Rösti»		29.00
Halter Ranch Syrah 2015 US-CA	1 dl	9.50
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti ^L (Schweiz) Émincé de veau à la zurichoise avec «Rösti» maison / Sliced veal with cream sauce and mushrooms with homemade «Rösti»		39.00
Cuvée Mme Rosemarie rouge 2014 Adrian Mathier CH <i>(Shiraz/Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge)</i>	1 dl	9.50

Spezial / Spécial / Specials

CHF

Kartoffeln mit Walliser Raclette Käse überbacken Pomme de terre à la raclette du Valais gratinée Potatoes gratinated with Swiss Valais raclette cheese + mit Spiegelei / avec œuf sur plat / with fried egg		21.00 +3.00
Kalbsbacken «al Barolo», Polenta mit Kastanien und saisonalem Gemüse (Schweiz) Joue de veau «al Barolo» avec polenta aux marrons et légumes de de saison Veal cheeks «al Barolo», polenta with chestnuts and season vegetables <i>Wartezeit 30min., 30 minutes d'attente, 30 minutes waiting time</i>		39.00

Flammkuchen

CHF

Flammkuchen Classic mit Speck und Zwiebeln / avec lard et oignon / with bacon and onion (Schweiz) + Gratinée mit Käse gratiniert / gratinée au fromage / with cheese		16.50 +2.00
Flammkuchen Vegetarien mit Zucchini, Tomaten, Raclette Käse und Majoran Aux courgettes, tomates, fromage raclettes et marjolaine With courgette, tomatoes, raclette cheese and marjoram		18.50

G = glutenfrei / exempt de gluten / gluten-free

L = laktosefrei / dé lactosé / lactose-free

V = vegan

Preise CHF inkl. 7.7 % Mwst / Prix Francs Suisse incl. 7.7 % TVA / Prices Swiss Francs incl. 7.7 % Tax

Restaurant Berower Park, Baselstrasse 77, CH-4125 Riehen / Basel,

Tel. +41 (0)61 645 97 70, Fax +41 (0)61 645 97 60, restaurant@fondationbeyeler.ch, www.fondationbeyeler.ch