



Speisen «à la carte»

CHF

Vorspeise / Entrée / Starter

Grüner Blattsalat / Salade verte / Green salad	8.00
Gartensalat / Salade du jardinier / Garden salad	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Croutons (<i>Schweiz</i>) Douceur avec œuf et croûtons Corn salad with egg and croutons	12.00
Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day	8.00
Kürbissuppe mit Jakobsmuschel-Speck-Spiess und Sauer crème (<i>Frankreich</i>) Soupe de potimarrons avec brochette de St. Jacques et lard, crème fraîche Pumpkin soup with scallop and bacon skewer and sour cream	14.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!
Ihr Team Berower Park

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

Klassiker «Berower Park»

CHF

Rindstatar «Classic» mit Toast & Butter <i>(Schweiz)</i> Tartare de boeuf «classique», toast & beurre / «Classic» beef tartar, toast & butter + Pommes Allumettes	½ 21.00	32.00
Gänseleber-Sauternes-Terrine mit Früchtechunzey und Brioche <i>(Frankreich)</i> Terrine de foie gras d'oie au sauternes, chutney de fruits et brioche / Goose liver terrine with Sauternes, fruit chutney and brioche	½ 21.00	32.00
Cüpli Prosecco / Cüpli Champagner IT/FR	1dl	9.50 / 14.50
Hausgemachte Entenwurst „à l'orange“ mit Petersilienkartoffeln und Cidre-Senf-Sauce <i>(Frankreich)</i> Saucisse de canard à l'orange fait maison avec pommes de terre persillées et sauce cidre moutarde Homemade duck-sausages “à l'orange” with parsley potatoes and cider mustard sauce		29.00
Beaujolais Nouveau Trenel 2018 FR <i>(Gamay)</i>	1dl	7.50
Endivien-Schinken Roulade mit Camembert überbacken <i>(Schweiz)</i> Endives au jambon parisien gratiné au camembert With Camembert gratinated chicory wrapped in ham		21.00
Châteauneuf-du-Pape AOP Vieilles Vignes Domaine de la Janasse 2015 FR <i>(Grenache, Cinsault, Cunoise, Mourvèdre, Syrah)</i>	1dl	7.50

Flammkuchen

CHF

Flammkuchen Classic mit Speck und Zwiebeln / avec lard et oignon / with bacon and onion <i>(Schweiz)</i>		16.50
+ Gratinée mit Käse gratiniert / gratinée au fromage / with cheese		+2.00
Flammkuchen Vegetarisch „Wallis“ mit Kartoffeln, Zwiebeln, Champignons, Cassis Creme und Walliser Käse Avec pommes de terre, oignons, champignons, crème de cassis et fromage valaisan With potatoes, onions, mushrooms, cassis cream and Valais cheese		18.50

Baguettes «Berower»

Vollkornbaguette mit Käse gefüllt Pain multicéréale farci avec fromage Full grain bread filled with cheese		12.00
Sesambaguette mit Rauchlachs gefüllt <i>(Norwegen)</i> Pain au sésame farci au saumon fumé Sesame bread filled with smoked salmon		12.00
Schwarzes “Kohlen” Baguette gefüllt mit Antipasti-Gemüse Pain au charbon végétal farci aux légumes à l'antipasti Coal bread filled with antipasti vegetables		12.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!
Ihr Team Berower Park

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