

## Vorspeise / Entrée / Starter CHF

---

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

## Klassiker «Berower Park» CHF

---

<b>Rindstatar «Classic» mit Toast &amp; Butter</b> (Schweiz) Tartare de boeuf «classique», toast & beurre / «Classic» beef tartar, toast & butter	½ 21.00	32.00
<b>+ Pommes Allumettes</b>		<b>+5.00</b>
<b>Gänseleber-Sauternes-Terrine mit Früchtechunzey und Brioche</b> (Frankreich) 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
<b>Cüpli Prosecco / Cüpli Champagner IT/FR</b>	1dl	9.50 / 14.50
<b>Hausgemachte Wurst mit Ente „à l'orange“ mit Petersilienkartoffeln und Cidre-Senf-Sauce</b> (Frankreich) Saucisse de canard à l'orange fait maison avec pommes de terre persillés et sauce cidre moutarde Homemade duck-sausages "à l'orange" with parsley potatoes and cider mustard sauce		29.00
<b>Beujolais Nouveau Trenal 2018 FR</b> (Gamay)	1dl	7.50

## Spezial / Spécial / Specials CHF

---

<b>Irisches Weiderind Tournedos mit Rotkraut-Strudelteigtasche, Buchweizen und Pinot Noir Sauce</b> (Irland) Tournedos de bœuf irlandais avec aumônière du chou rouge, sarrasin et sauce pinot noir Irish tournedos beef with red cabbage pastry turnover, buckwheat and pinot noir sauce <b>Wartezeit 30min., 30 minutes d'attente, 30 minutes waiting time</b>		45.00
<b>Ovide Charles Smith Walla Walla Valley Washington 2009 USA</b> (Cabernet Sauvignon, Syrah)	1dl	12.00
<b>Endivien-Schinken Roulade mit Camembert überbacken</b> (Schweiz) Endives au jambon parisien gratiné au camembert With Camembert gratinated chicory wrapped in ham		21.00
<b>Châteauneuf-du-Pape AOP Vieilles Vignes Domaine de la Janasse 2015 FR</b> (Grenache, Cinsault, Cunoise, Mourvèdre, Syrah)	1dl	7.50

## Flammkuchen CHF

---

<b>Flammkuchen Classic</b> mit Speck und Zwiebeln / avec lard et oignon / with bacon and onion (Schweiz)		16.50
<b>+ Gratinée mit Käse gratiniert</b> / gratinée au fromage / with cheese		<b>+2.00</b>
<b>Flammkuchen Vegetarisch „Wallis“</b> 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

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