

Herzlich willkommen im

Mineral & Soft

Appenzell Still / Laut Mineralquelle Gontenbad33 cl / 50 cl.....	4,8 / 6,5
Gartengold Apfelschorle 27 cl.....	6,2
Zobo Ginger 27 cl.....	6,2
Zobo Sorrel Bio Hibiskus-Ingwer Limonade..... 27 cl.....	6,2
Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl.....	5,2
Rivella rot..... 33 cl.....	5,2
Gents Tonic Water 20 cl.....	5,6
Eistee Rooibos, Karkade, Grapefruit, hausgemacht 30 cl.....	5,2

Heiss

Espresso / Ristretto / Espresso Macchiato	4,8
Doppio	6
Kaffee	4,8
Cappuccino	5,5
Flat White	6,5
Latte Macchiato / Heisse Schokolade	6,5
Tee Sirocco Darjeeling / Earl Grey / Moroccan Mint / Piz Palü / Früchtetea..... Kännli.....	6,5
Ingwer-Minze Tee , frisch aufgebrüht 30 cl.....	5,9

BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Unsere Küche schöpft aus dem kulinarischen Reichtum unserer Umgebung. Entdecken Sie alte und neue Lieblingsgerichte, die wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 17.00 Uhr servieren.

Für Gruppen an einem grösseren Tisch servieren wir unsere Gerichte in Schalen auch gerne als kleine Tavolata. Abends steht Ihnen unser Restaurant für Bankette und Anlässe zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7 % MWST

BEYELER Restaurant im Park
Beyeler Museum AG, Baselstrasse 77, CH-4125 Riehen
Tel. +41 (0)61 645 97 70
restaurant@fondationbeyeler.ch

Klassiker

Apéro oder «einfach so»

Trockenfleisch und Käse aus der Region, Bauernterrinen mit mariniertem Gemüse, Baumnussbrotstangen **18**

Birchermüesli VT

Beeren, Früchte, Kerne, Nüsse **9,5**

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln **16,5**

BEY Flammkuchen VT

Brie-Crème Fraîche, Pilze, Spinat, Apfel-Pickles **18,5**

Tatar vom Rind LG

Rindstatar mit Bio-Ei, Rotweinzwiebeln und Kräuterbrot
100 g **32**
50 g **21**

Rindsentrecôte G

Kräuterbutter Schaum, Rotwein-Ofengemüse, Kartoffelgratin **39,5**

Quiche Lorraine

Lauch, Speck, Beilagensalat **19**

Vegi-Quiche VT

Marktgemüse, Beilagensalat **18**

Chlöpfli und Ches G

Cervelat, Greizer Käse, Gemüse-Vinaigrette **16,5**

Gemischter Salat VG, G

Gemischte Blattsalate, Gemüse der Saison, Balsamicodressing **12,5**

Gnocchi Piemontese VT

Parmesan-Sauce, Salbei **22**

Zanderrücken LG

Belugalinsen, Gemüse, Senfsauce **32**

Rollgerste Gemüsesuppe VT L **9,5**

mit ganzer Wurst L **14,5**

Pasta della Nonna L

Orecchiette, Brasato-Sauce, Schmortomaten **24**

Kokos Curry VG L G

knackiges Gemüse, Cashewkerne, gebackene Süsskartoffelbällchen **23**

Süsses

Dessert Variation VT

Pralinen, Streuselküchlein, Leckerli-Mousse
pro Person **9,5**

Schokoladenganache

Sauerrahm-Sorbet, Kirschen **16,5**

Hausgemachte Glacés und Sorbets

Leckerli-Glacé, VT
Kaffee-Haselnuss-Glacé, VT G
Himbeer-Zitronengras-Sorbet, VG L G
Sauerrahm-Sorbet VT G
pro Kugel **4,5**

Früchte-Traum VG L

Luftige Maracuja-Mango-Crème, Frische Früchte **12,5**

... oder lassen sie sich von unserer Kuchenauswahl verführen ...

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7 % MWST

Herkunft Fleisch: Schweiz; Herkunft Fisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.