

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	5,7
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, Kräutermousse, mariniertes Gemüse, Baumnussbrotstangen 19

Birchermüesli VT

Beeren, Früchte, Kerne, Nüsse 10,5

Elsässer Flammkuchen

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln 18,5

Vegi Flammkuchen VT

Brie-Crème Fraîche, Aprikosen 19,5

Tatar vom Rind LG

Rindstatar mit Bio-Ei, Rotweinzwiebeln und Kräuterbrot
100 g 33
50 g 22

Rindsentrecôte G

Kräuterbutter Schaum, Sommergemüse, Kartoffelgratin 39,5

Quiche Lorraine

Lauch, Speck, Beilagensalat 19

Vegi-Quiche VT

Marktgemüse, Beilagensalat 18

Wurst-Käse-Salat G

Cervelat, Greyerzer Käse, Gemüse-Vinaigrette 18,5

Gemischter Salat VG G

Gemischte Blattsalate, Gemüse der Saison, Balsamicodressing 12,5

Gnocchi Piemontese VT

Parmesan-Sauce, Salbei, Haselnüsse 24

Zanderrücken LG

Belugalinsen, Gemüse, Kräutersauce 34

Bauernsuppe

mit Liebstöckel VG 9,5
mit ganzer Wurst G 14,5

Pasta della Nonna

Tagliatelle, Brasato-Sauce, Schmortomaten, Stracciatella di Burrata 25

Kokos Curry VG G

knackiges Gemüse, Cashewkerne, gebackene Süsskartoffelbällchen 24

Süsses

Dessert Variation VT

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

Schokoladenganache

Sauerrahm-Glacé, Kirschen 16,5

Hausgemachte Glacés und Sorbets

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

Früchte-Traum VG

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.

Bier

Zur grünen Amsel , Riehen, Häll ab Fass	25 cl	5,5
Doppelleu , Winterthur, India Pale Ale	33 cl	6,7
Chopfab , Winterthur, Bleifrei (alkoholfrei)	33 cl	6,7

Schaum

Prosecco di Valdobbiadene Bosco di Gica Brut DOCG Adami, IT	10 cl / 75 cl	9,5 / 65
Champagne R de Ruinart, FR	10 cl / 37,5 cl	14,5 / 48

Weiss

Weiler Schlipf Gutedel, DE, 2017	10 cl / 75 cl	6,5 / 45
Cuvée Mme Rosemarie blanc Adrian Mathier, CH, 2016	10 cl / 75 cl	8,5 / 60
Terra e Mare Vermentino Unmaredivino, Sardinien, IT, 2018	10 cl / 75 cl	7,5 / 52
Halter Ranch Grenache Blanc Weingut Hansjörg Wyss, CA, 2016	10 cl / 75 cl	8,5 / 60

Rosé

Triennes Rosé Cinsault Domaine de Triennes, Provence, FR, 2017	10 cl / 75 cl	7,5 / 52
--	---------------------	-----------------

Rot

Weiler Schlipf , Blauburgunder, DE, 2011	10 cl / 75 cl	7 / 48
Cuvée Mme Rosemarie rouge Adrian Mathier, CH, 2016	10 cl / 75 cl	8,5 / 60
Vina Sastre Tinto Roble Tempranillo Bodegas HNOS Sastre, Ribera del Duero, SP, 2018	10 cl / 75 cl	7,5 / 52
Halter Ranch Syrah Weingut Hansjörg Wyss, CA, 2014	10 cl / 75 cl	8,5 / 60