

Speisen «à la carte»

CHF

Vorspeise / Entrée / Starter

Grüner Blattsalat / Salade verte / Green salad

8.00

Gemischter Salat / Salade mixte / Mixed salad

12.00

Suppen / Soupes / Soups

Tagessuppe / Potage du jour / Soupe of the day

8.00

«Pichelsteiner» Eintopf (Schweiz)

14.00

Kalbs- und Schweinefleisch, Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzeln, Kohl und Lauch

Potée bavaroise viande de veau et porc, pommes de terre, carottes, persil racine, choux et poireaux

Veal and pork, potatoes, carrots, parsley root, cabbage and leek

Spezial / Spécial / Specials "Kandisky, Marc & Der Blaue Reiter"

CHF

„Leberkäse“ im Speckmantel mit Spiegelei und Kartoffelsalat (Schweiz)

26.00

Terrine de jambon bavaroise en manteau du lard, Œufs au plat et salade de pommes de terre

Bavarian ham terrine wrapped in bacon, fried egg and potato salad

Weiler Schlipf Spätburgunder CS 2013 DE

1 dl

6.50

Münchener Kalbshaxe „Löwenbräu“ (220gr) mit Semmelknödel und Saisongemüse (Schweiz)

32.00

Jarret de veau munichois à la Löwenbräu avec boulette de pain et légumes de saison

Munich veal shank Löwenbräu style with dumplings and seasonal vegetables

Hefe Weisse "Hacker Pschorr"

50 cl

8.50

Wartezeit 30min., 30 minutes d'attente, 30 minutes waiting time

Reh-Entrecôte mit Rotkohlconfit, Rotweinbirne und Pommes Risolées (Schweiz)

41.00

Entrecôte du chevreuil avec confit aux choux rouge, poire au vin rouge et pommes rissolées

Venison steak with red cabbage confit, red wine pear and fried potatoes

Halter Ranch, Syrah 2013, Paso Robles Kalifornien US

1 dl

9.50

Wartezeit 30min., 30 minutes d'attente, 30 minutes waiting time

Klassiker «Berower Park»

CHF

Quiche Lorraine (Schweiz) 21.00
mit Salatbouquet / avec bouquet de salade / with salad

Gemischter Salat mit Krevetten oder gebratenen Pouletbruststreifen (Vietnam / Schweiz) 24.00
Salade mêlée avec une brochette de crevettes ou blanc de poulet poêlé
Mixed salad with prawn skewer or sautéed sliced chicken breast

Rindstatar «Classic» mit Toast & Butter (Schweiz) ½ 21.00 32.00
Tartare de boeuf «classique», toast & beurre/ «Classic» beef tartar, toast & butter
+ Pommes Allumettes +5.00

«Pasta al pomodoro e basilico pesto» 19.50

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und hausgemachter Rösti (Schweiz) 28.00
Saucisse de Saint – Gall avec sauce oignon et «Rösti» maison
Veal sausage with onion sauce and homemade «Rösti»
Cuvée Mme Rosemarie blanc 2014 Adrian Mathier CH 1 dl 9.50

Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti (Schweiz) 39.00
Émincé de veau à la zurichoise avec «Rösti» maison
Sliced veal with cream sauce and champignons with homemade «Rösti»
Cuvée Mme Rosemarie rouge 2013 Adrian Mathier CH 1 dl 9.50

Flammkuchen

CHF

Flammkuchen Classic (Schweiz) 16.50
mit Speck und Zwiebeln / avec lard et oignon / with bacon and onions

Flammkuchen Classic gratinée (Schweiz) 18.50
mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert
avec du lard, oignons et gratinée au fromage / with bacon, onions and cheese

Flammkuchen Vegetarien gratinée 18.50
mit Zucchetti, Tomaten, frischen Kräutern und Ziegenkäse gratiniert
courgettes, tomates, herbes fines, gratinée avec fromage de chèvre,
with courgettes, tomatoes, fresh herbs gratinated with goat cheese

G = glutenfrei / exempt de gluten / gluten-free

L = laktosefrei / dé lactosé / lactose-free

V = vegan

Preise CHF inkl. 8 % Mwst / Prix Francs Suisse incl. 8 % TVA / Prices Swiss Francs incl. 8 % 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