

# Bistro<sup>AB</sup>

# Bistro<sup>AB</sup>

Schon in der Antike wurde gutes Essen hochgeschätzt und war ein wichtiger Teil des gesellschaftlichen Lebens. Im Bistro Antikenmuseum laden wir Sie ein auf eine kulinarische Reise durch die Regionen, die unser Museum prägen. Geniessen Sie unsere mediterranen Gerichte, ergänzt durch gutbürgerliche Klassiker.

André M. Rodrigues da Silva  
Leiter Service

Thorsten Natter  
Leiter Küche

## Take-Away-Karte

### Vorspeisen

Aktuelle Tagessuppe	CHF 5.00
Kleines Dreierlei (Chèvre mit Rohschinken, mariniertes Spargel, gefüllte Cherrytomaten) (G*)	10.00

### Salate

Frühlingssalat mit Spargelspitzen, Quinoa, Artischocken, Kresse (O*)	12.00
Antikensalat mit Pouletstreifen und Fetakäse (C/G*)	20.00

**Wählen Sie Ihr Dressing:** Vinaigrette, Haussauce

### Vegetarische Gerichte

Hirse-Pfanne mit Erbsen, Linsen, Aubergine, Ras el-Hanout, Ziegenkäse (G*)	15.00
Frühlingsrisotto mit Spargeln, Gemüse und Sbrinz (G*)	17.00
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Zitronen-Pesto und Parmesan (C/G*)	17.00

### Fisch/ Fleisch

Wolfsbarschfilet mit Artischocken-Frühlingsgemüse und Venere-Reis (D*)	22.00
Kalbsinvoltni mit Rohschinken, gegrillten Spargeln, Cherrytomaten und Frühlingssalato	24.00

\*Allergene, detaillierte Informationen siehe nächste Seite

## Getränke

	CHF
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.00
Coca-Cola	3.00
Cola-Zero	3.00
Eistee Pfirsich	3.00

### Allergene auf der Speisekarte

- A = Glutenhaltige Getreide
- B = Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel
- D = Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen
- G = Milch von Säugetieren
- H = Schalenfrüchte
- M = Senf
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- R = Weichtiere wie etwa Muscheln und Schnecken