

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

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

Vorspeisen

	CHF
Kalte Sommersuppe	7.00
Antikensalat mit Kernen, Oliven, Peperonata, Kräutern (C/H/G/M/O*)	12.00
Gegrillter Thunfisch mit Artischocken-Tomatensalat (D/G*)	13.00
Chèvre Chaud mit Granatapfel-Feigen-Chutney (klein/gross) (C/G*)	17.00/24.00

Salate

Salade Niçoise mit Thon, Peperoni, Oliven, Tomaten, Zwiebeln (C/G/D*)	24.00
Bulgursalat mit mediterranem Gemüse, Granatapfel, Kräutern	16.00
Caesar's Salad mit Poulet, Speckstreifen, Parmesan, Croûtons (C/G/M*)	24.00
Antikensalat mit:	
gebratenen Lachswürfeln	24.00
Polenta-Talern und Eierschwämmli	22.00

Wählen Sie Ihr Dressing: Vinaigrette, Haussauce oder Sardellen-Tapenade

Vegetarische Gerichte

Sommer-Risotto mit Thymian, Eierschwämmli, Artischocken (G*)	22.00
Tagliatelle mit Gemüsestreifen, Oliven, Pomodori secchi (C/G*)	20.00
Ricotta-Zitronen-Ravioli (I) mit Parmesan, Baumnuss-Pesto (C/G/H*)	21.00

Fisch/Fleisch

Wolfsbarschfilet (TRK) mit Sommer-Risotto und Kresseschaum (D/G*)	24.00
Rindsentrecôte vom Grill (am Knochen gereift mit Kräuterbutter) je 100gr	16.00
wahlweise mit Sommer-Risotto, Tagliatelle oder Antikensalat (G/C*)	9.00

Dessert

Hausgemachtes Sorbet/Glacé	
Süsskartoffel-Vanille, Schoggi, Erdbeere, Quark-Limette	Kugel 4.00
Frischer Kuchen vom Tagesangebot (A/C/G*)	6.00

*Allergene, detaillierte Informationen siehe übernächste Seite

Kunstobjekte in den Bistroräumen

Wir zeigen in den Bistroräumlichkeiten antike Plastiken, die in unserem Museum aus Platzgründen lange nicht mehr zu sehen waren.

Raum 1

Torso der Aphrodite (sog. Venus Genetrix)

Verkleinerte römische Kopie des 2. Jhs. n. Chr. nach einem griechischen Werk um 420 v.Chr., Inv. AME 5

Raum 2

Torso des Dionysos

Römische Arbeit des frühen 2. Jhs. n. Chr. in Anlehnung an ein griechisches Werk aus dem 4. Jh. v. Chr., Inv. Lu 249

Statuette eines schlafenden Hirten

Angeblich aus Italien, 2. Hälfte des 2. Jhs. v. Chr., Inv. Lu 247

Votivrelief mit Kriegerheros (Wand links)

Aus Athen, 1. Hälfte des 4. Jhs. v. Chr., Inv. Kä 230

Votivrelief mit Kriegerheros (Wand Mitte links)

Aus Griechenland, 2. Hälfte des 4. Jhs. v. Chr., Inv. BS 286

Votivrelief mit Bankettszene (Wand Mitte rechts)

Aus Athen, um 360 v. Chr., Inv. Kä 211

Votivrelief mit Bankettszene (Wand rechts)

Aus Ionien (Kleinasien), um 300 v. Chr., Inv. BS 279

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

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

Bistro^{AB}

Offene Schaumweine 10cl CHF

Prosecco Extra Dry Mesai 7.00
Glera (Daldin, Veneto, Italien)

Offene Weissweine & Rosé

Cuvée d'Or Blanche 2015 6.50
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)
Grillo Bianco Sette Vigne 2015 6.00
Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)
Epresses Le Replan 2015 6.30
Chasselas (Union Vinicole Cully, Waadtland, Schweiz)
Cuvée d'Or Rosé 2016 6.30
Pinot Noir, Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)
Gespritzter Wein süss/sauer 6.50

Offene Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2014 6.50
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)
Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2013 7.70
Sangiovese, Cabernet Sauvignon (Rubinelli Vajol, Veneto, Italien)
Nero d'Avola 2014 7.00
Nero d'Avola (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

Allergiker Informationen: Die Weine enthalten Sulfite.

Bistro^{AB}

Auf die Qualität unserer Produkte legen wir höchsten Wert. Wir beziehen unsere Lebensmittel von ausgewählten Produzenten. Rind-, Poulet-, Schweine- und Kalbfleisch stammen aus der Schweiz. Der Thunfisch stammt aus dem Südwest-Pazifik, der Wolfsbarsch aus der Türkei. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region.

Bistro^{AB}

Apéritif

			CHF
Aperol Spritz			10.00
Port-o-Tonic			10.00
Martini Weiss/Rot	4cl	16%	8.00
Campari/Cynar	4cl	17%	8.00
Pernod	4cl	40%	8.00
Averna	4cl	29%	8.00

Gin

Breil Pur, London Dry Gin	4cl	43%	12.00
Edinburg Seasid Gin	4cl	40%	10.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	4cl	45%	14.00
Opihr, London Dry Gin	4cl	40%	14.00
Zusatz Tonic			+2.50

Single Malt Whisky

Bunnahabain Toiteach, Islay	2cl	46%	14.00
Benromach 10y, Speyside	2cl	43%	10.00

Grappa

Po`di Poli Aromatica	2cl	40%	12.00
Dellavalle, 2004	2cl	42%	15.00

Fruchtbrände

Baselbieter Kirsch	2cl	43%	7.00
Baselbieter Williams	2cl	43%	7.00
Cuvée d'Or Marc	2cl	43%	9.00

Bistro^{AB}

Weissweine & Rose

	75cl	CHF
Cuvée d'Or Blanche 2015		45.00
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)		
Epesses Le Replan 2015		44.00
Chasselas (Union Vinicole Vully, Waadtland, Schweiz)		
Roero Arneis 2016		46.00
Arneis (Michele Viano, Piemont, Italien)		
Grillo Bianco Sette Vigne 2015		42.00
Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)		
Valdelainos 2016		39.00
Verdejo (Bodegas Pedro Escudero, Ruedo, Spanien)		

Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2014		45.00
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)		
Nero d'Avola 2014		49.00
Nero d'Avola (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)		
Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2013		54.00
Corvina, Corvinone, Rondinelle & Molinara (Rubinelli Vajol, Veneto, Italien)		
Chianti Classico 2014		43.00
Sangiovese & wenig Canaiolo (Vallone di Cecione, Toskana, Italien)		
Montepulciano d'Abruzzo 2014		45.00
Montepulciano (Azienda Nicola di Sipio, Abruzzen, Italien)		

Alkoholfreie Getränke

		CHF
Valser Wasser mit Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/7.50
Valser Wasser ohne Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/7.50
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	33cl	5.00
Rivella Rot, Blau	33cl	5.00
Schweppes Tonic	20cl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.00
Orangensaft, Tomatensaft	20cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Fanta, Sprite	33cl	5.00
Eistee	33cl	5.00
Apfelschorle (offen)	30cl	4.00
San Bitter	10cl	5.00
Aromatisiertes Wasser (Limette, Zitrone, Minze)	1 Liter	7.50
Kaffee, Espresso, Schale		4.20
Cappuccino, Latte Macchiato		4.80
Doppelter Espresso		5.60
Verschiedene Teesorten		4.00

Bier

Stange, Panaché (Unser Bier offen)	30cl	5.00
Tüpli (Unser Bier)	25cl	4.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.50
Unser Bier Weizen	50cl	7.00
Unser Bier Amber	33cl	5.50

Gladiator. Die wahre Geschichte

22. September 2019 – 22. März 2020

Gladiatorenkämpfe gehörten zur Kultur des alten Roms und anders als die gängigen Klischees glauben machen, waren die Gladiatoren nicht nur Sklaven, die in der Arena blutig ihr Leben liessen, sondern Teil der römischen Identifikation.

In der Sonderausstellung **Gladiator. Die wahre Geschichte** zeigt das Antikenmuseum spannende Fakten rund um die tapferen Männer, die sich durch harte Arbeit einen Platz in der römischen Gesellschaft erkämpfen konnten. Herausragende Leihgaben vorwiegend aus Italien und der Schweiz und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse werfen ein verblüffend neues Licht auf das Leben eines Gladiators. In Zusammenarbeit mit den beiden Partnern, dem Römermuseum Augusta Raurica in Augst und dem Museo Archeologico Nazionale di Napoli, präsentiert das Antikenmuseum eine spektakuläre Inszenierung, ausdrucksstarke Exponate und interaktive Erlebnisse.

