

# 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

## Vorspeisen

Aktuelle Tagessuppe	CHF 7.00
Antikensalat mit Kernen, Oliven, Peperonata, Kräutern (C/H/G/M/O*)	12.00
Chèvre chaud mit Birne und Feige (G/C/H/M/O*)	17.00

## Salate

Bunter Herbstsalat mit Pancetta, Kürbis, gebratenen Pilzen (C/G/H/M*)	18.00
Caesar's Salad mit Poulet, Speckstreifen, Parmesan, Croûtons (A/C/G/M*)	25.00
Antikensalat mit gebratenen Lachswürfeln, Saisongemüse (C/D/G/H/M/O*)	24.00
Antikensalat mit mariniertem Feta, Saisongemüse (C,H,G,M,O*)	24.00

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

## Vegetarische Gerichte

Kürbisschnitzel mit Rahmwirsing, Cherrytomaten und Pizokel (A/C/G*)	22.00
Süsskartoffel-Gemüse-Pfanne mit mariniertem Feta und Mojo verde (G*)	21.00

## Pasta/ Risotto

Saccottini al Prosciutto mit Kapern, Tomaten, Parmesan (A/C/G*)	22.00
Herbstliches Risotto mit Pilzen, Pomodori secchi, Kürbis, Parmesan (G*)	19.00

## Fisch/Fleisch

Wolfsbarschfilet mit Kräuter-Zitronen-Butter, Zucchetti und neue Kartoffeln (D/G*)	25.00
Piccata von Kalbplätzli mit Tomatenjus, Ratatouille und Risotto (A/C/G*)	29.00

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet (Schoggi oder Apfel-Basilikum)	Kugel 4.00
Frischer Kuchen vom Tagesangebot (A/C/G*)	6.00

\*Allergene, detaillierte Informationen siehe nächste Seite

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

## **Kultur trifft Kulinarik – unser K&K-Angebot**

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch den Vorderen Orient!

Zunächst entspannen Sie bei einem Apéro, erleben dann eine Führung zur Orientfotografie im 19. Jahrhundert und geniessen anschliessend ein orientalisches Abendessen.

**CHF 49.00 inkl. Museumsbesuch, Führung, 3-Gangmenu und einem Glas Prosecco oder einer Stange Bier.**

Freitag, 18.9.20, 09.10.20, 23.10.20, 13.11.20, 27.11.20 und 11.12.20 jeweils um 18 Uhr

Anmeldung jeweils bis Donnerstag um 14 Uhr unter [anna.laschinger@bs.ch](mailto:anna.laschinger@bs.ch) oder 061 201 12 57



### **Oriental Grand Tour**

Fotografien aus der Sammlung  
Ruth und Peter Herzog

13. September bis 13. Dezember 2020

Antikenmuseum Basel und Sammlung Ludwig

**Foto: Studioporträt eines Dragomans (Reiseführer), Albuminabzug, 1860–1880, Félix Bonfils (1831–1885)**

© als Sammlung by Jacques Herzog und Pierre de Meuron Kabinett, Basel.  
All rights reserved

# Bistro<sup>AB</sup>

## Offene Schaumweine

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

10cl CHF

7.00

## Offene Weissweine

Cuvée d'Or Blanche 2019  
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

6.50

Terra e Mare Bianco 2018  
Vermentino di Gallura (Gioacchino Sini, Sardinien, Italien)

7.00

Grillo Bianco Sette Vigne 2018  
Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

6.50

Gespritzter Wein süss/sauer

6.50

## Offene Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2016  
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

6.50

Nero d'Avola 2018  
Nero d'Avola (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

7.00

Vina Sastre Tinto Roble 2018  
Tempranillo (Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien)

6.50

Allergiker Informationen: Die Weine enthalten Sulfite.

# Bistro<sup>AB</sup>

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.

Alle Gerichte können Sie auch zum Mitnehmen telefonisch von 8.00 bis 13.00 Uhr bestellen.



<b>Weissweine</b>	75cl	CHF
Cuvée d'Or Blanche 2019		45.00
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)		
Baselbieter Blanc de Noirs 2019		42.00
Pinot Noir (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)		
Roero Arneis 2018		46.00
Arneis (Michele Viano, Piemont, Italien)		
Grillo Bianco Sette Vigne 2018		42.00
Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)		
Valdelainos 2018		39.00
Verdejo (Bodegas Pedro Escudero, Ruedo, Spanien)		
Nounat 2018		53.00
Prensal Blanco Chardonnay (Finca Binigrau, Biali, Mallorca, Spanien)		
Terra e Mare Bianco 2018		49.00
Vermentino di Gallura (Giacchino Sini, Sardinien, Italien)		
<b>Rotweine</b>		
Cuvée d'Or Rouge 2016		45.00
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)		
Nero d'Avola 2018		49.00
Nero d'Avola (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)		
Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2015		54.00
Corvina, Corvinone, Rondinelle & Molinara (Rubinelli Vajol, Veneto, Italien)		
Vina Sastre Tinto Roble 2018		45.00
Tempranillo (Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien)		
Veran 2016		65.00
Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon (Bodega Biniagual, Mallorca, Spanien)		

## 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 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		4.50
Cappuccino, Latte Macchiato		5.10
Doppelter Espresso		5.80
Verschiedene Teesorten		4.00

## Bier

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



Kaffee und Zucker stammen aus fairem Handel.

## 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 Seaside 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