

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

Tagessuppe	7.00
Menusalat	4.00
Gebackener Ziegenkäse mit Rosmarinbirne, Honig, Gewürztomaten (G/O*)	15.00

Salate

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Cherrytomaten (G/M/O*)	16.00
Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Croûtons (C/H/M/O*)	12.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C/H/M/O*)	16.00
Pouletbrust (CH) 25.00/ Lachswürfel (CH) 29.00/ Ziegenkäse 21.00/ Fetakäse 20.00	

Wählen Sie Ihr Dressing: Vinaigrette, Haussauce, Essig & Öl

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle mit Pilzrahm, Kapern, Dörrtomaten und Parmesan (G/O*)	21.00
Herbstrisotto mit Kürbis, Steinpilzen, Oliven, Kräutern, Sbrinz (G/O*)	22.00
Grünes Couscous mit Grillgemüse, Fetakäse und Granatapfel (G*)	22.00

Fisch/Fleisch

Rotbarschfilet (MSC) mit Navets, Cherrytomaten, Topinambur (D*)	27.00
Vitello Brasato (CH) mit Steinpilzen, Gemüse, gebratenen Gnocchi (O*)	32.00

Dessert

Glacé nach Angebot (C/G/H*)	Kugel 3.50
Bellini-Sorbet (G*) / Mispel-Rhabarber-Sorbet	Kugel 4.00
Frischer Kuchen vom Tagesangebot (A/C/G*)	6.00

*Allergene, detaillierte Informationen siehe nächste Seite

Unsere Klassiker

Club-Sandwich

mit Pouletbrust (CH), Speck (CH), Spiegelei, Tomaten, Gurken, Lattichsalat (A/C/M*)

22.00 CHF

Avocado-Sandwich

mit Spiegelei, Avocado, Tomaten, Gurken, Feta (A/C/G*)

18.00 CHF

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}

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. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region. Kaffee und Zucker stammen aus fairem Handel.

Bistro^{AB}

Alkoholfreie Getränke

		CHF
Valsler Wasser mit/ohne Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/7.50
Coca Cola, Cola Zero	33cl	5.00
Rivella Rot, Blau	33cl	5.00
Fanta, Sprite	33cl	5.00
Eistee	33cl	5.00
Orangensaft, Tomatensaft	20cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Apfel Schorle (offen)	30cl	4.00
Rhabarber Schorle (Flasche)	33cl	5.00
San Bitter	10cl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	5.00
Kaffee, Espresso, Schale		4.50
Cappuccino, Latte Macchiato		5.10
Doppelter Espresso		5.80
Verschiedene Teesorten		4.00

Bistro^{AB}

Bier

		CHF
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

Apéritif

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

Bistro^{AB}

Offene Schaumweine

10cl CHF

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

Offene Weissweine

Cuvée d'Or Blanche 2019 6.50
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

Roero Arneis 2018 7.00
Arneis (Michele Viano, Piemont, Italien)

Grillo Bianco Sette Vigne 2018 6.50
Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

Gespritzter Wein süss/sauer 6.50

Offene Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2016 6.50
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

Nero d'Avola 2018 7.00
Nero d'Avola (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

Vina Sastre Tinto Roble 2018 6.50
Tempranillo (Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien)

Allergiker Informationen: Die Weine enthalten Sulfite.

Bistro^{AB}

Weissweine

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 (Gioacchino Sini, Sardinien, Italien)

Rotweine

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)

Bistro^{AB}

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
Zusätzliches 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

CHF

Bistro^{AB}

Kultur trifft Kulinarik – unser K&K-Angebot

Tauchen Sie ein in das Reich der wilden Tiere und monströsen Mischwesen und verbringen Sie einen faszinierenden Freitagabend im Antikenmuseum Basel. Zunächst entspannen Sie bei einem Apéro, erleben dann eine Führung durch unsere Ausstellung «tierisch!» und geniessen anschliessend ein mediterranes Abendessen in unserem Bistro.

An diversen Freitagabenden. Verfügbare Daten unter www.antikenmuseumbasel.ch/Veranstaltungen

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

Anmeldung unter:
berke.eken@bs.ch
oder Tel. 061 201 12 51

