



## Veranstaltungen / Events:

### Kultur & Kulinarik!

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 (18 Uhr), erleben dann eine Führung durch unsere Ausstellung «tierisch!» (18.30 Uhr) und geniessen anschliessend ein mediterranes Abendessen in unserem Bistro (19.00 Uhr)

Dieses Angebot findet an folgenden Daten statt:

Freitag, 6. Mai 2022, Beginn 18.00 Uhr

Freitag, 3. Juni 2022, Beginn 18.00 Uhr

Entdecken Sie das Reich der Pharaonen und geniessen Sie Ihren Freitagabend im Antikenmuseum Basel. Zunächst entspannen Sie bei einem Apéro (18 Uhr), erleben dann eine Führung in unserer Ägyptensammlung (18.30 Uhr) und geniessen anschliessend ein ägyptisches Abendessen in unserem Bistro (19 Uhr)

Dieses Angebot findet an folgenden Daten statt:

Freitag, 29. April 2022, Beginn 18.00 Uhr

Freitag, 8. Juli 2022, Beginn 18.00 Uhr

**CHF 49.00**

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

Anmeldung jeweils bis Donnerstag um 14 Uhr  
unter [berke.eken@bs.ch](mailto:berke.eken@bs.ch) oder 061 201 12 51

#### 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

V = vegan

# Bistro<sup>AB</sup>

## Vorspeisen

Tagessuppe	CHF 7.00
Menüsalat	CHF 4.00

## Leckere Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Croûtons (C/G/M/O)	CHF 12.00
--	-----------

Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C/G/M/O)	CHF 16.00
--	-----------

Sie dürfen den Antikensalat nach Wunsch noch ergänzen mit:	
gebratene Pouletbrust	CHF 25.00
Lachs aus dem Kanton Graubünden	CHF 29.00
Ziegenkäse	CHF 21.00

Frühlingsalat mit «Orient-Power-Dressing» Radieschen, Kresse und Avocado (vegan) (M)	CHF 15.00
--	-----------

Wählen Sie Ihr Dressing: Haussauce, Vinaigrette (V), Essig & Öl (V)

## Vegetarische Gerichte

Frühlings-Risotto mit karamellisiertem Fenchel, Oliven gegrilltem Chèvre (Ziegenkäse) (G)	CHF 19.00
---	-----------

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Kerbelbutter Tomaten und Pecorino (C/G)	CHF 22.00
--	-----------

# Bistro<sup>AB</sup>

## Saison-Empfehlungen

Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln, Kräutern Cherrytomaten und Croutons (A)	CHF 15.00
---	-----------

Spargeln im Kräuter-Crêpe mit Hollandaise überbacken (A/C/G)	CHF 26.00
--	-----------

Die Crêpe können wir auf Ihren Wunsch füllen mit:	
Rauchlachs (D)	CHF 28.00
gekochter Schinken	CHF 28.00
Rohschinken	CHF 28.00

## Fisch oder Fleisch

Wolfsbarsch mit sämiger Gemüsepaella (D)	CHF 28.00
--	-----------

Kalbpiccata mit römischen Nocken und Gemüse (A/C/G)	CHF 29.00
---	-----------

## Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen (A/C/G/H)	CHF 6.00
Glacé nach Angebot, je Kugel (G) Sorbet nach Angebot, je Kugel	CHF 3.50
	CHF 4.00

### Deklaration

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. Fisch stammt aus Deutschland, Rauchlachs aus Norwegen. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.

## **Die Kultur des Weines**

Die Kenntnis zur Herstellung von Wein ist ausgesprochen alt und reicht bis ins 5. Jahrtausend v. Chr. zurück. Der Ursprung könnte in der Region des modernen Georgien gelegen haben. Bereits im 4. Jahrtausend v. Chr. wurde aus dem syrisch-palästinischen Raum Wein in Tonkrügen nach Ägypten verschifft. Die Krüge waren bereits mit Etiketten versehen, die Jahrgang und Herkunft des Weines sowie den Winzer nennen. Anfangs der Oberschicht vorbehalten, wurde Wein bald auch von der einfacheren Bevölkerung getrunken. Griechen und Römer haben Wein selten pur genossen, sondern mit Wasser vermischt, aber je später der Abend, desto reiner der Wein!

# Bistro<sup>AB</sup>

# Bistro<sup>AB</sup>

<b>Empfehlungen</b>	Vol.	cl	<b>CHF</b>
Hausgemachter Eistee		30 cl	4.50
Aromatisiertes Wasser mit Erdbeeren und Gurken		100cl	9.50
Frühlings-Hugo mit Prosecco, Erdbeeren, Pfefferminze und Holunderblütensirup			9.50
<b>weitere Saisonspezialitäten</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Prosecco Extra Dry Mesai D.O.C Daldin, Veneto, Italien Traubensorten: Glera		10 cl	7.00
Baselbieter Blanc de Noirs AOC «Federweiser» 2020 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz Pinot noir		10 cl	6.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.

# Bistro<sup>AB</sup>

<b>Offene Weine weiss</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Cuvée d'Or Blanche 2020 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel	10 cl	6.50
Weisser Burgunder trocken, 2020 Weingut BISCHSEL, Rheinhessen, Deutschland Weissburgunder	10 cl	7.00
Roero Arneis, 2020 Michele Viano, Piemont, Italien Arneis	10 cl	7.00
Finca Valdelagunde Verdejo VdT, 2020 Bodegas Pedro Escudero, Rueda, Spanien Verdejo	10 cl	6.50

# Bistro<sup>AB</sup>

<b>Offene Weine rot</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Cuvée d'Or Rouge, 2020 Siebe Dupf Kellerei, Liestal, Schweiz Traubensorten: Pinot Noir und Cabernet Dorsa	10 cl	6.50
Les Auréliens ROUGE IGP Méditerranée, 2018 Domaine de Triennes, Provence, Frankreich Cabernet Sauvignon, Syrah	10 cl	7.00
Vina Sastre Tinto Roble, 2019 Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien Tempranillo	10 cl	6.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.

# Bistro<sup>AB</sup>

## Flaschenweine weiss cl CHF

Cuvée d'Or Blanche, 2020  
Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz  
Traubensorten: Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel 75 cl 45.00

Weisser Burgunder trocken, 2020  
Weingut BISCHSEL, Rheinhessen, Deutschland  
Weissburgunder 75 cl 48.00

Roero Arneis, 2020  
Michele Viano, Piemont, Italien  
Arneis 75 cl 46.00

Chablis, 2020  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich  
Chardonnay 75 cl 52.00

Finca Valdelagunde Verdejo VdT, 2020  
Bodegas Pedro Escudero, Rueda, Spanien  
Verdejo 75 cl 45.00

## Flaschenweine Empfehlung cl CHF

Baselbieter Blanc de Noirs AOC «Federweiser», 2020  
Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz  
Traubensorten: Pinot noir 75 cl 45.00

# Bistro<sup>AB</sup>

## Flaschenweine rot cl CHF

Cuvée d'Or Rouge, 2020  
Siebe Dupf Kellerei, Liestal, Schweiz  
Traubensorten: Pinot Noir und Cabernet Dorsa 75 cl 45.00

Barbera d'Alba DOC, 2018  
Michele Viano, Piemont, Italien  
Barbera 75 cl 49.00

Cortigiano Syrah, 2020  
Cacciagrande, Maremma Toscana, Italien  
Syrah 75 cl 47.00

Les Auréliens ROUGE IGP Méditerranée, 2018  
Domaine de Triennes, Provence, Frankreich  
Cabernet Sauvignon, Syrah 75 cl 46.00

Vina Sastre Tinto Roble, 2019  
Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien  
Tempranillo 75 cl 46.00

Veran, 2017  
Bodega Biniagual, Mallorca, Spanien  
Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon 75 cl 65.00

## Schaumweine cl CHF

Prosecco Extra Dry Mesai D.O.C  
Daldin, Veneto, Italien  
Glera 75 cl 46.00

# Bistro<sup>AB</sup>

## Alkoholfreie Getränke

		CHF
Valser Wasser mit Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Valser Wasser ohne Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Coca Cola, Cola zero	33cl	5.00
Rivella rot, blau	33cl	5.00
Schweppes Tonic	20cl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Apfelsaft-Shorley	33cl	5.00
Rhabarberschorle	33cl	5.00

## Biere

		CHF
Stange, Panaché (Unser Bier offen)	30cl	5.00
Tülppli (Unser Bier)	25cl	4.20
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.50

# Bistro<sup>AB</sup>

## Aperitifs

	Vol.	cl	CHF
Aperol Spritz			9.50
Port-o-Tonic			10.00
Martini Weiss/Rot	16%	4cl	8.00
Campari	17%	4cl	8.00

## Spiritousen

	Vol.	cl	CHF
Grappa			
Po`di Poli Aromatica	40%	2cl	12.00
Dellavalle, 2004	42%	2cl	15.00
Gin			
Breil Pur, London Dry Gin	43%	4cl	12.00
Edinburg Seaside Gin	40%	4cl	10.00
Zusatz Tonic			+2.50
Single Malt Whisky			
Bunnahabain Toiteach Islay	46%	2cl	14.00
Fruchtbrände			
Baselbieter Kirsch	43%	2cl	7.00
Baselbieter Williams	43%	2cl	7.00
Cuvée d`Or Marc	43%	2cl	9.00



## Warme Getränke

CHF

Kaffee, Espresso, Milchkaffee (Schale)	4.50
Espresso Macchiato	4.70
Cappuccino, Latte Macchiato	5.10
Doppelter Espresso	5.80
Verschiedene Teesorten	4.30
Schwarztee Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Orange, Pfefferminze, Bio Verveine, Kamillenblüten, Lindenblüten mit Holunderblüten	

## Deklaration

Wir verwenden für unsere Kaffee-Heissgetränke und Zucker ausschliesslich Fairtrade Produkte.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.