

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

Bistro^{AB}

Vorspeisen

Aktuelle Tagessuppe	CHF 7.00
Kleines Dreierlei (Chèvre mit Rohschinken, mariniertes Spargel, gefüllte Cherrytomaten (G/M*))	CHF 14.00

Salate

Frühlingsalat mit Spargelspitzen, Quinoa, Artischocken, Kresse (O*)	CHF 16.00
Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Croûtons (A/C/H/M/O*)	CHF 12.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C/H/M/O*)	CHF 16.00
mit Poulet & Speck CHF 25.00 / Lachswürfeln CHF 24.00 / Crevetten CHF 22.00 / Ziegenkäse CHF 21.00 / Fetakäse CHF 20.00	

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

Vegetarische Gerichte

Hirse-Pfanne mit Erbsen, Linsen, Aubergine, Ras el-Hanout, Ziegenkäse (G*)	CHF 19.00
Ebly-Gemüse-Bowl mit Aubergine, Fetakäse und Randen-Crumble (A/G/H*)	CHF 22.00

Pasta/Risotto

Frühlingsrisotto mit Spargeln, Gemüse und Sbrinz (G*)	CHF 22.00
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Zitronen-Pesto und Parmesan (C/G*)	CHF 21.00

Fisch/Fleisch

Wolfsbarschfilet mit Artischocken-Frühlings-Gemüse und Venere-Reis (D/O*)	CHF 27.00
Kalbsinvoltni mit Rohschinken, gegrilltem Spargel, Tomaten und Risotto (G*)	CHF 28.00

Dessert

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

*Allergene siehe hinten im Menu

Bistro^{AB}



Kultur trifft Kulinarik – unser K&K-Angebot

Lassen Sie sich in die musikalische Welt der antiken Kulturen entführen und erleben Sie Ihren Freitagabend im Antikenmuseum Basel. Zunächst entspannen Sie bei einem Apéro (18 Uhr), erleben dann eine Führung durch unsere Ausstellung «Von Harmonie und Ekstase» (18.30 Uhr) und geniessen anschliessend ein mediterranes Abendessen in unserem Bistro (19 Uhr).

CHF 49 inkl. Museumsbesuch, Führung, 3-Gangmenu und einem Glas Prosecco oder einer Stange Unser Bier

Anmeldung jeweils bis Donnerstag um 14 Uhr unter anna.laschinger@bs.ch oder 061 201 12 57

Die aktuellen Daten entnehmen Sie bitte unserer Website: www.antikenmuseumbasel.ch/events

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

Von *Harmonie* und *Ekstase*
Musik in den frühen Kulturen



Sonderausstellung
18. April –
19. September 2021

www.antikenmuseumbasel.ch

AB Antikenmuseum Basel
und Sammlung Ludwig

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.



Kaffee und Zucker stammen aus fairem Handel.

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

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

Terra e Mare Bianco 2018 7.00
Vermentino di Gallura (Gioacchino Sini, Sardinien, 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}

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
Rhabarberschorle Flasche 3	33cl	5.00
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

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 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