

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 – mit einem Hauch von Orient.

André M. Rodrigues da Silva  
Leiter Service

Thorsten Natter  
Leiter Küche

## Vorspeisen

	CHF
Tagessuppe	7.00
Antikensalat mit Kernen, Oliven, Peperonata, Kräutern (C/H/G/M/O*)	12.80
Crostini mit Kürbis, Äpfeln und Ziegenkäse (A/G*)	11.00

## Salate

Grosser Antikensalat mit Poulet (C/H/G/M/O*)	25.00
Grosser Antikensalat mit Räucherlachs (D/M/G/H/C/O*)	26.50
Grosser Antikensalat mit Ziegenkäse (C/G/H/M/O*)	25.00
Nüsslisalat mit Kartoffeldressing und Speck (C/G/M)	15.00

## Vegetarische Gerichte

Tortelli mit Eierschwämmli und Parmesan Käse (A/C/G/H*)	26.00
Sizilianische Baduzzi mit Peperonata (C/G/H*)	23.00
Parmigiana di Melanzane (Auberginenauflauf) (G*)	24.00

## Fisch/ Fleisch

Poulet Brust mit zypriotischer Füllung, Thymian-Kartoffeln und Salmoriglio (G/H/C*)	29.00
Linguine mit Lachswürfeln und Gemüsestreifen (D/G/H/A*)	22.00

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet/ Glacé	Kugel 4.00
Frischer Kuchen vom Tagesangebot (A/C/G*)	6.00

\*Allergene, detaillierte Informationen siehe übernächste Seite

## Kunstobjekte in den Bistroräumen

Wir erweitern unsere Ausstellungsfläche und 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<sup>AB</sup>

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<sup>AB</sup>

**Unsere Empfehlung:**

**Donnerstagabend**



Bergkäse Couscous

mit Vanille Rüepli und Kartoffel Selleriestock

und Pecan Crunch (A/G/L/H\*)

24.00 CHF

Sizilianische Baduzzi mit Peperonata (G/H/C\*)

23.00 CHF

## 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)  
 Epesses 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.

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 Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Bauern aus der Region.

# Bistro<sup>AB</sup>

## 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
Ferdinand's Saar Dry Gin	4cl	45%	14.00
Edinburg Seaside Gin	4cl	40%	10.00
Zusatz Tonic			+2.50

## Single Malt Whisky

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

## Grappa

Cuvée d'Or Marc	2cl	43%	9.00
Po`di Poli Aromatico	2cl	40%	12.00
Affinata in botti di Porto	2cl	42%	15.00

## Fruchtbrände

Baselbieter Kirsch	2cl	43%	7.00
Baselbieter Williams	2cl	43%	7.00

# Bistro<sup>AB</sup>

## Weissweine & Rose

	75cl	CHF
Cuvée d'Or Blanche 2015		45.00
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)		
Epresses 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 2016		42.00
Grillo (Bodegas Pedro Escudero, Ruedo, Spanien)		
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 die 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

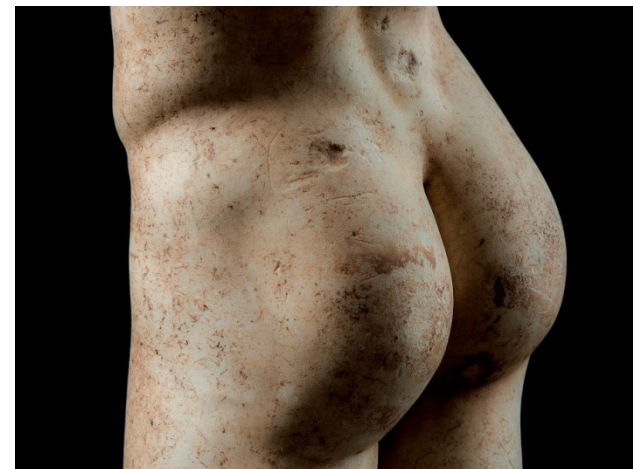
Kaffee, Espresso, Schale		4.20
Cappuccino, Latte Macchiato		4.80
Doppelter Espresso		5.60
Verschiedene Teesorten		4.00

## 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

## nackt! Die Kunst der Blösse

26. Oktober 2018 – 28. April 2019



Die Debatten um Feminismus, Gender Studies und zuletzt #MeToo führen dazu, dass vermehrt auch nackte Körper in der Kunst hinterfragt werden. Dabei ist der Akt als universelles Bildthema tief in der Kunstgeschichte verankert.

Die Ausstellung „nackt!“ leuchtet anhand ausgewählter Beispiele aus der eigenen Sammlung die Kunst der Blösse der Antike in allen ihren Facetten aus, hinterfragt deren Bedeutung und zeigt ihre Wirkung auf.