

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 – mit einem Hauch von Orient.

Peter Eigenmann
Leiter Bistro

Thorsten Natter
Verantwortlicher Küche

Vorspeisen

	CHF
Hausgemachte Falafel mit Hummus und Cacik	11.80
Antikensalat mit Kernen, Oliven, Peperonata, Kräutern	12.80
Mariniertes Roastbeef, Feigen, Parmesan, Salatbouquet	24.00
Spargelsuppe mit Gewürztomaten	7.00

Salat

Grosser Antikensalat mit Poulet	25.00
Grosser Antikensalat mit Räucherlachs	26.50
Grosser Antikensalat mit Feta	25.00

Pasta, Risotto & Vegetarische Gerichte

Gnocchi, Blattspinat, Peperonata, Steinpilze	23.50
Gemüse-Couscous, Aubergine, Ziegenkäse	24.00
Spaghettinis, Spargeln, Kräuter, Kirschtomaten	24.50

Fleisch & Fisch Gerichte

Garnelen, Limetten-Risotto, Tomatensugo, Kapern	29.00
Schweinekotelett Zypriotische Art	
Mandeln, Datteln, Oliven, Gewürz-Safran-Reis	31.00

Dessert

Hausgemachter Kuchen vom Tagesangebot	6.00
Hausgemachtes Sorbet/Glace	
Waldbeeren, Blutorange, Aprikose / Salted Caramel	Kugel 4.00



GLÜCKLICHES ARABIEN?

Mythos und Realität im Reich
der Königin von Saba
18. Januar – 2. Juli 2017

Bistro^{AB}

Glückliches Arabien? Mythos und Realität
im Reich der Königin von Saba

18. Januar – 2. Juli 2017
Antikenmuseum Basel

Betörende Düfte, Gold, Silber und Edelsteine als Zeichen unendlichen Reichtums. Riesige Karawanen mit exotischen Waren unterwegs auf der Weihrauchstrasse. Die sagenumwobene Königin von Saba. Dies sind nur wenige Merkmale des antiken Süd-Arabiens im heutigen Jemen. Unsere Ausstellung beleuchtet diese wenig bekannte Gegend mit Leihgaben aus zahlreichen europäischen Museen.

Bistro^{AB}

Sonderausstellung

**Glückliches Arabien? Mythos und Realität
im Reich der Königin von Saba**



Unsere Empfehlung:

Vorspeise

Mariniertes Roastbeef, Feigen, Parmesan,
Salatbouquet

24.00

Hauptgang

Schweinekotelett Zypriotische Art
Mandeln, Datteln, Oliven, Gewürz-Safran-Reis

31.00

Bistro^{AB}

Offene Schaumweine

Prosecco Extra Dry Mesai
Glera

10cl

CHF

6.80

Offene Weissweine

Cuvée d'Or Blanche 2015
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel
Grillo Bianco Sette Vigne 2015
Grillo
Epresses Le Replan 2015
Chasselas

6.50

6.00

6.30

Offene Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2014
Pinot Noir & Cabernet Dorsa
Nero d' Avola 2014
Nero d' Avola

6.50

7.00

Schaumweine

Prosecco Extra Dry Mesai
Glera / Daldin, Veneto

75cl

CHF

46.00

Champagne Mandois Brut Origine
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Mandois, Champagne

72.00

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

Bistro^{AB}

Apéritif

			CHF
Aperol Spritz			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

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^{AB}

Weissweine

	75cl	CHF
Cuvée d'Or Blanche 2015		45.00
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel / Liestal, Schweiz		
Epresses Le Replan 2015		44.00
Chasselas / Waadtland, Schweiz		
Colline Teatine Bianco 2015		44.00
Pecorino, Falanghina & Trebbiano d'Abruzzo / Abruzzen, Italien		
Grillo Bianco Sette Vigne 2015		42.00
Grillo / Sizilien		

Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2014		45.00
Pinot Noir & Cabernet Dorsa / Liestal, Schweiz		

Weinempfehlung von Herrn Dr. Andrea Bignasca, Direktor

Quattromani Merlot 2014		82.00
Merlot / Tessin, Schweiz		
Nero d'Avola 2014		49.00
Nero d'Avola / Toscana, Italien		
Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2013		54.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon / Veneto, Italien		
Cubardi 2013		49.00
Primitivo / Apulien, Italien		
Ripa delle More 2013		61.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, 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
Tonic	20cl	5.00
Bitter Lemon	20cl	5.00
Ginger Ale	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

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
Tülpli (Unser Bier)	25cl	4.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.50
Unser Bier Amber	33cl	5.50