

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.

André M. Rodrigues da Silva  
Leiter Service

Thorsten Natter  
Leiter Küche

## Vorspeisen

CHF

Tagessuppe	7.00
Menüsalat	4.00
Kleine Ribollita mit Parmesan (Italienischer Gemüse Eintopf) (V*)	7.00

## Salate

Wintersalat mit Chicorée, Radicchio, Mandarinen und Croutons (G/M/O*)	14.00
Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Croutons (C/H/M/O*)	12.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C/H/M/O*)	16.00
Sie dürfen den Antikensalat nach Wunsch noch ergänzen mit:	
gebratene Pouletbrust	25.00
Lachs (CH) aus dem Kanton Graubünden	29.00
Ziegenkäse	21.00
Wählen Sie Ihr Dressing: Haussauce, Vinaigrette (V*), Essig & Öl (V*)	

## Vegetarische Gerichte

Winterrisotto mit Spinat, Marroni, Gemüse, Kernen und Parmesan (G/O*)	22.00
Süsskartoffel-Gemüse bowl, grünes Tomatensalsa, Tofu-Würfel (F/V*)	21.00
Buntes Gemüse-Curry mit Basmatireis und Kernen (H/V*)	22.00

## Fisch/Fleisch

Pasta mit Lachs (CH), Kräutern, Kapern und Kürbiskern-Pesto (D/G/H*)	27.00
Klassisches Kalbsragout mit Rüeblli und Kartoffelrösti (O*)	29.00

## Desserts

Frischer Kuchen vom Tagesangebot (A/C/G*)	6.00
Hausgemachte Panna cotta mit Pflaumenröster (G*)	8.00
Glace nach Angebot (C/G/H*)	Kugel 3.50
Pflaumen-Sorbet (V*) / Marroni-Glace (G*)	Kugel 4.00

\*Allergene, detaillierte Informationen siehe nächste Seite

## Die leckere Winter-Empfehlung

Grosse Ribollita (V\*)  
 (Italienischer Gemüse Eintopf)  
 mit Parmesan und Brot  
 12.00 CHF



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.

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



## **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 (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, 14. Januar 2022, Beginn 18.00 Uhr

Freitag, 11. Februar 2022, Beginn 18.00 Uhr

Freitag, 4. März 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, 28. Januar 2022, Beginn 18.00 Uhr

Freitag, 18. Februar 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



### Getränke Empfehlungen des Winters

Zum Apéro oder als "Aufwärmer": Hausgemachter Orangen-Rosmarin Punsch mit Rum und Weisswein	CHF 9.00
Winter-Kaffee nach einem Rezept von André leicht gesüsst	6.50



## 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 2020 7.00  
Arneis (Michele Viano, Piemont, Italien)

Grillo Bianco Sette Vigne 2019 6.50  
Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

Gespritzter Wein süss/sauer 6.50

## Offene Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2017 6.50  
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

Nero d'Avola 2019 7.00  
Nero d'Avola (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien)

Vina Sastre Tinto Roble 2019 6.50  
Tempranillo (Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien)



## Weissweine

75c CHF

Cuvée d'Or Blanche 2019 45.00  
Riesling-Sylvaner, Kerner & Gutedel (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

Roero Arneis 2020 46.00  
Arneis (Michele Viano, Piemont, Italien)

Grillo Bianco Sette Vigne 2019 42.00

Grillo (Azienda Agricola Ferreri & Bianco, Sizilien, Italien) 39.00  
Valdelainos 2019  
Verdejo (Bodegas Pedro Escudero, Ruedo, Spanien)

## Rotweine

Cuvée d'Or Rouge 2017 45.00  
Pinot Noir & Cabernet Dorsa (Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz)

Nero d'Avola 2019 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 2019 45.00  
Tempranillo (Eugenio Bayón, Ribero del Duero, Spanien)

Veran 2016 65.00  
Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon (Bodega Biniagual, Mallorca, Spanien)

Allergiker Informationen: Die Weine enthalten Sulfite.

# Bistro<sup>AB</sup>

## Bier CHF

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

## Apéritif

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

## Gin

Breil Pur, London Dry Gin	4cl 43%	12.00
Edinburg Seaside Gin	4cl 40%	10.00
Zusatz Tonic		+2.50

# Bistro<sup>AB</sup>

## Single Malt Whisky CHF

Bunnahabain Toiteach Islay	2cl 46%	14.00
----------------------------	---------	-------

## 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

## Alkoholfreie Getränke

CHF

Valsler Wasser mit Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Valsler 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
Fanta	33cl	5.00
Eistee	33cl	5.00

## Heissgetränke

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

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

