



Veranstaltungen / Events:

Kultur trifft Kulinarik – unser K&K-Angebot

Tauchen Sie ein in 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, 23. September 2022, Beginn 18.00 Uhr

Begeben Sie sich auf eine Zeitreise ins Rheingebiet, in dem sich Römer und Einheimische begegnet sind und sich gegenseitig beeinflusst haben und verbringen Sie einen faszinierenden Freitagabend im Antikenmuseum Basel.

Zunächst entspannen Sie bei einem Apéro (18 Uhr), erleben dann eine Führung durch unsere Ausstellung «Ave Caesar! Römer, Gallier und Germanen am Rhein» (18.30 Uhr) und geniessen anschliessend ein mediterranes Abendessen in unserem Bistro (19 Uhr).

Dieses Angebot findet an folgenden Daten statt:
Freitag, 28. Oktober 2022, Beginn 18.00 Uhr
Freitag, 11. November 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 celine.sax@bs.ch oder 061 201 12 28

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^{AB}

Bistro^{AB}

Unsere Weekend-Karte

Zum Knabbern	CHF
Schale mit Pommes Chips	2.00
Schale mit Salznüssli	2.00
Hausgemachter Kuchen (A/C/G/H) «es het solangs het»	6.00

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!



Schaumwein cl CHF

Prosecco Superiore Valdobbiandene DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera 10 cl 8.00

Offene Weine Weiss cl CHF

Gutedel 2021 AOC
Urs Jauslin, Muttenz Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 10 cl 7.50

Riesling D'Alsace AC BIO 2019
Laurence & Philippe Greiner, Elsass, Frankreich
Traubensorte: Riesling 10 cl 7.50

Roero Arneis, DOCG 2021
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 10 cl 7.50

Offene Rosé Weine

Sonnemot Rose, Touraine AC 2021
Guy Allion, Loire, Frankreich
Traubensorte: Gamay 10cl 7.50



Offene Weine Rot cl CHF

Pinot Noir Fläsch AOC 2020
Thomas Marugg, Fläsch, Graubünden
Traubensorte: Pinot Noir 10 cl 8.00

Chinon AOP BIO, La Cousine de ma Mere 2020
Domaine Dozon, Loire, Frankreich
Traubensorte: Cabernet Franc 10 cl 8.50

ViVir sin Domir, DO Bio 2019
Antonio Arraez Bodegas, Jumilla, Spanien
Traubensorte: Monastrell, Mourvedre 10 cl 7.50

Unsere Empfehlung cl CHF

Kluser Le Rouge AOC 2018
Klus 177, Aesch, Baselland
Traubensorte: 70% Cabernet Jura und 30 % Prior 10 cl 9.00



Schaumweine cl CHF

Prosecco Superiore Valdobbiandene DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera 75 cl 56.00

Flaschenweine Weiss cl CHF

Gutedel AOC 2021
Urs Jauslin, Muttenz Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 75 cl 49.00

Riesling D'Alsace AC BIO 2019
Laurence & Philippe Greiner, Elsass, Frankreich
Traubensorte: Riesling 75 cl 49.00

Roero Arneis, DOCG 2021
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 75 cl 52.00

Chablis AC, Vieilles Vignes 2018
Séguinot Bordet, Burgund, Frankreich
Traubensorte: Chardonnay 75 cl 62.00

Flaschenweine Rosé cl CHF

Sonnemot Rose, Touraine AC 2021
Guy Allion, Loire, Frankreich
Traubensorte: Gamay 75 cl 52.00



Flaschenweine Rot cl CHF

Pinot Noir Fläsch AOC 2020
Thomas Marugg, Fläsch Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir 75 cl 56.00

Chinon AOP BIO, «la cuisine de ma mère» 2020
Domaine Grosbois, Loire, Frankreich
Traubensorte: Cabernet Franc 75 cl 59.00

Saint-Emilion Grand Cru AC 2018
Tauzinat L'Hermitage, Bordeaux, Frankreich
Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc 75 cl 76.00

Barbera D'Asti DOC Superiore 2017
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera 75 cl 54.00

Vivir sin Dormit, DO Bio 2019
Antonio Arraez Bodegas, Jumilla, Spanien
Traubensorte: Monastrell, Mourvedre 75 cl 52.00

Marès Añada Crianza, Mallorca Pla i Llevant DO
Bodegas Bordoy, Mallorca, Spanien
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet 75 cl 65.00

Flaschenweine Empfehlung cl CHF

Kluser Le Rouge AOC 2018
Klus 177, Aesch, Baselland
Traubensorte: 70% Cabernet Jura und 30 % Prior 75 cl 63.00



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
Apfelsaft	33cl	5.00
Apfelsaft-Shorley	33cl	5.00
Rhabarberschorle	33cl	5.00
Fizzy Gazosa, Citro, Mandarine, Himbeer	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee (ohne Zucker)	30 cl	5.00

Biere

CHF

Unser Bier Amber/ Blond, bio	33cl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.50



Aperitifs

Vol.

cl

CHF

Apérol Spritz			11.00
Martini Weiss/Rot	16%	4cl	8.00
Campari	17%	4cl	8.00

Spirituosen

Vol.

cl

CHF

Grappa			
Dellavalle, 2004	42%	2cl	15.00
Gin			
Diverse Gin`s nach Angebot		4cl	12.00
Zusatz Tonic			+3.50
Single Malt Whisky	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

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

Warme Getränke

CHF

Kaffee, Espresso, Milchkaffee (Schale)	4.70
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino, Latte Macchiato	5.30
Doppelter Espresso	5.90
Verschiedene Teesorten	4.50
Schwarztee Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Orange, Pfefferminze, Bio Verveine, Kamillenblüten, Lindenblüten mit Holunderblüten	

Deklaration

Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert.