



## Veranstaltungen / Events:

### Kultur & Kulinarik!

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, 8. Juli 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](mailto: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<sup>AB</sup>

## Vorspeisen

Kalte Sommersuppe	7.00
Menüsalat	4.00
Antipasti-Plättli mit Käse, Grillgemüse, Bresaola, Oliven, Brot	20.00

## Leckere Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C/G/M/O)	13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C/G/M/O)	17.00

Sie dürfen den Antikensalat nach Wunsch noch ergänzen mit:

gebratene Pouletbrust	26.00
Lachs aus dem Kanton Graubünden	29.00
Ziegenkäse	21.00

Griechischer Sommersalat mit Oliven, Gurke, Feta, Tomaten, Peperoni, Honigmelone (C,G,M,O)	18.00
--	-------

Ceasar Salat mit Pouletbrust, Speckstreifen, Parmesan, Croûtons (D/G/O)	28.00
---	-------

Wählen Sie Ihr Dressing: Haussauce, Vinaigrette (V), Essig & Öl (V)

## Vegetarische Gerichte

Sommer-Risotto mit Gemüse, Eierschwämmli, Kapern und Sbrinz (G)	26.00
Kartoffel-Gnocchi mit Salbei, Tomatenwürfel, Mammut-Oliven, Rucola-Zitronen-Pesto, Kernen (A/C/G)	24.00

# Bistro<sup>AB</sup>

## Saison-Empfehlungen

Clubsandwich mit Pouletbrust, Speckstreifen, Spiegelei (A/C/O)	28.00
Vegi Avocadosandwich mit Fetakäse, Spiegelei (A/C/G/O)	23.00

## Fisch oder Fleisch

Lachssteak mit sizilianischer Pesto und toskanischen Gemüse-Bratkartoffeln (D/G)	34.00
Kalbs-Araignee (zarte Kalbsschulterstreifen) mit Sommergemüse und Zitronen-Risotto (G)	29.00

## Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen (A/C/G/H)	6.00
Glacé nach Angebot, je Kugel (G)	3.50
Sorbet nach Angebot, je Kugel	4.00

### Deklaration

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. Lachs stammt aus der Schweiz. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich informieren mit folgendem QR Code:



Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.

## **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!

# Bistro<sup>AMB</sup>

# Bistro<sup>AMB</sup>

<b>Empfehlungen</b>	cl	<b>CHF</b>
---------------------	----	------------

Hausgemachter Eistee (ohne Zucker)	30 cl	4.50
------------------------------------	-------	------

Aromatisiertes Wasser mit Limetten und Zitronen	100cl	9.50
--	-------	------

Klassischer AMB-Hugo mit Prosecco, Pfefferminze und Holunderblütensirup		9.50
---	--	------

<b>Weitere Saisonspezialitäten</b>	cl	<b>CHF</b>
------------------------------------	----	------------

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

Bacchus 2021 AOC Jauslin Muttenz BL Taubensorte: Bacchus	10 cl	8.50
--	-------	------

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.



### Offene Weine weiss

	cl	CHF
Gutedel 2021 AOC Jauslin Muttenz, BL Traubensorte: Gutedel	10 cl	7.50
Riesling D`Alsace AC BIO 2019 Greiner Laurence+ Philippe Riesling	10 cl	7.50
Roero Arneis, DOCG 2021 Fratelli Ponte, Piemont, Italien Arneis	10 cl	7.50

### Offene Rose Weine

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



### Offene Weine rot

	cl	CHF
Pinot Noir Fläsch AOC 2020 Thomas Marugg Graubünden Traubensorten: Pinot Noir	10 cl	8.00
Chinon AOP BIO, La Cousine de ma Mere 2020 Domaine Dozon, Loire Frankreich Cabernet Franc	10 cl	8.50
ViVir sin Domir, DO Bio 2019 Antonio Arraez Bodegas, Jumilla, Spanien Monastrell, Mourvedre	10 cl	7.50



### Flaschenweine weiss

cl CHF

Gutedel AOC 2021  
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz  
Traubensorte: Gutedel 75 cl 48.00

Riesling D'Alsace AC BIO 2019  
Greiner Laurence+ Philippe, Elsass, Frankreich  
Riesling 75 cl 48.00

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

Chablis AC, Vieilles Vignes 2018  
Seguinot Bordet, Burgund, Frankreich  
Chardonnay 75 cl 62.00

### Flaschenweine Empfehlung

cl CHF

Bacchus AOC, 2021  
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz  
Bacchus 75 cl 59.00

### Flaschenweine Rose

cl CHF

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



### Flaschenweine rot

cl CHF

Pinot Noir Fläsch AOC 2020  
Thomas Marugg Graubünden, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir 75 cl 54.00

Chinon AOP BIO, a Cousine de ma Mere 2020  
Domaine Dozon, Loire Frankreich  
Cabernet Franc 75 cl 59.00

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

Barbera D'Asti DOC Superiore 2017  
Fratelli Ponte  
Barbera 75 cl 54.00

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

Mares Crianza, Mallorca Pla i Llevant DO  
Bodega Bordoy, Mallorca, Spanien  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet 75 cl 65.00

### Schaumweine

cl CHF

Prosecco Superiore Valdobbiandene DOCG  
Casanova Carat, Veneto, Italien  
Glera 75 cl 54.00



## 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
Rhabarberschorle	33cl	5.00
Hausgemachter Eistee (ohne Zucker)	30 cl	4.50

## Biere

CHF

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



## Aperitifs

Vol.

cl

CHF

Aperol Spritz			9.50
Martini Weiss/Rot	16%	4cl	8.00
Campari	17%	4cl	8.00

## Spiritousen

Vol.

cl

CHF

Grappa			
Po`di Poli Aromatica	40%	2cl	12.00
Dellavalle, 2004	42%	2cl	15.00
Gin			
Breil Pur, London Dry Gin	43%	4cl	12.00
Edinburg Seasid Gin	40%	4cl	10.00
Zusatz Tonic			+3.50
Single Malt Whisky			
Bunnahabain Toiteach Islay	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<sup>AB</sup>

# Bistro<sup>AB</sup>

## Warme Getränke

**CHF**

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	

## Deklaration

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 7.7% MwSt.