



Unsere nächsten Veranstaltungen / Events:

Museumsnacht am Freitag, 20. Januar 2023

Erleben Sie «Caesars Welt» im Antikenmuseum. Reisen Sie zurück in die Zeit, als Römer, Gallier und Germanen das Rheinufer in Basel besiedelten. Treffen Sie Caesar und Kleopatra, das berühmteste Liebespaar der Antike und erleben Sie live das Gastmahl des Trimalchios.

Ab 23 Uhr beginnt bei uns im Bistro die unvergessliche Museumsnachtsparty - Carpe noctem! mit DJ Juiceppe.

«Frag das Orakel!» in der Skulpturhalle. Lassen Sie die Knochen in Ihre Zukunft blicken und erfahren Sie mehr über die Kunst der Weissagung in der Antike.

Für Kinder ist das Gummibärchen-Orakel von 18 bis 22 Uhr geplant.

Mehr Informationen zur Museumsnacht finden Sie unter:



Beziehen Sie schon heute Ihr Ticket für die Museumsnacht an unserer Museumskasse am Haupteingang.

(Vorverkauf startet am 8. Dezember 2022)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Skulpturhalle und im Antikenmuseum.

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}

Vorspeisen

Tagessuppe	CHF 7.00
Menüsalat	CHF 4.00

Leckere Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C,G,M,O)	CHF 13.00
--	-----------

Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C,G,M,O)	CHF 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

Winterlicher Blattsalat mit Chicorée, Cikorino Rosso, Mandarinen, Kernen (C,G,H,M,O)	CHF 17.00
--	-----------

Wählen Sie Ihr Dressing:

Haussauce (C,G,M,O), Vinaigrette (V), Essig & Öl (V)

Bistro^{AB}

Vegetarische Gerichte

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Oliven, Kapern, Tomaten, Sbrinz (A,C,G)	CHF 24.00
Saccottini Teigtäschli mit Rohschinken, Gemüse, Pesto, Sbrinz (A,C,G,H)	CHF 24.00

Süsser Abschluss

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

Deklaration

Auf die Qualität unserer Produkte legen wir Wert. Pouletfleisch und Lachs stammen aus der Schweiz. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich informieren mit folgendem QR-Code:



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 Rosé, 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 cuisine de ma mère» 2020
Domaine Grosbois, Loire, Frankreich
Traubensorte: Cabernet Franc 10 cl 8.50

Colli dell'Uccellina, Morellino di Scansano DOCG Riserva 2018
LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 10cl 9.00

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

Unsere regionale Empfehlung cl CHF

Kluser Le Rouge AOC 2018
Klus 177, Aesch, Baselland
Traubensorten: 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 Rosé, 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
Tausinat L'Hermitage, Bordeaux, Frankreich
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc 75 cl 76.00

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

Colli dell'Uccellina, Morellino di Scansano DOCG Riserva 2018
LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 75 cl 65.00

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

Unsere regionale Empfehlung cl CHF

Kluser Le Rouge AOC 2018
Klus 177, Aesch, Baselland
Traubensorten: 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: Limone, Mandarine, Himbeer	35cl	5.50

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

Spiritousen

Vol.

cl

CHF

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