


Deklaration der Produkte

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und darauf, dass unser Gemüse wenn immer möglich von unseren regionalen Produzenten stammt. Unsere Fleisch-, Fisch- und Brotprodukte stammen aus der Schweiz. Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert.

Allergene Zutaten auf der Speisekarte

G	Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
K	Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Eier
F	Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
En	Erdnüsse
S	Sojabohnen
M	Milch (einschliesslich Laktose)
H	Hartschalenobst (Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland Nüsse)
Se	Sellerie
Sg	Senf
Sa	Sesamsamen
L	Lupinen (Wolfsbohnen)
W	Weichtiere
Sch	Schwefeldioxid und Sulfite als SO ²
V	Gericht ist vegan
	Gericht ist vegetarisch

Wir feiern die Antike! 60 Jahre Antikenmuseum und Sammlung Ludwig

Ein buntes Jubiläumsjahr voller Feste, Freude und Faszination

Das Antikenmuseum Basel zelebriert im Jahr 2026 sein 60-jähriges Bestehen mit einem facettenreichen Festprogramm. Feiern Sie mit uns durch das Jahr und entdecken Sie unsere monatlichen Event-Highlights:



Vorspeisen

Frühlingsuppe ^V	CHF 8.00
Bunter Salat des Tages ^V	CHF 8.00

Leckere Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen ^(E,M,Sg,Sch,H) ^V	CHF 13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen ^(E,M,Sg,Sch,H) ^V	CHF 18.00
Bunter Frühlingsalat mit Avocado, Radieschen, Sprossen, Buchweizen und Babyspinat, serviert mit Asia Power-Sauce ^V	CHF 22.00
Frischer Spargelsalat mit Datterini-Tomaten, Orangenfilets, Kerbel und Parmesan ^(M) ^V	CHF 20.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

Hausauce ^(E,M,Sg,Sch) ^V Essig & Öl ^(V) oder Kräuter-Vinaigrette ^(V) ^V oder Asia Power-Sauce ^(V) ^V

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

+ Ziegenkäse (Chèvre) ^(M)	+8.00
+ Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+12.00
+ Kräuter-Fisch-Frikadelle ^(G,E,F)	+9.00

Etwas kleines Warmes

Spargel-Gemüsegratin ^(M) ^V	CHF 17.00
Lauwarmer Gemüsesalat mit Linsen, Kernen, altem Balsamico und Parmesan ^(H,M) ^V	CHF 19.00

Vegetarische Saisongerichte

Spargel-Gemüseragout im Kräutercrêpe ^(G,E,M) ^V	CHF 25.00
Frühlings-Risotto mit Schaumwein dazu Fenchel, Eierschwämmli, Kefen und Parmesan ^(M) ^V	CHF 26.00
Baselbieter Gnocchetti mit Babyspinat, getrockneten Tomaten, Cashewnüssen und Ricotta ^(G,E,M,H) ^V	CHF 26.00

Fleisch- oder Fischgericht

Saftige Kalbsinvoltini serviert mit Frühlingsrisotto ^(E,M,Sch)	CHF 38.00
Kräuter-Fisch-Frikadelle mit Zucchini-Kartoffel-Rösti, Meunière Sauce ^(G,E,F,M)	CHF 29.00

Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen ^(G,E,M,H) ^V	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	CHF 4.00