

# Bistro<sup>AB</sup>

# Bistro<sup>AB</sup>

## 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:



### 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

**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.

# Bistro<sup>AB</sup>

## 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<sup>AB</sup>

## Leckere warme 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:

