



Willkommen in unserer gemütlichen Capanna im Innenhof des Antikenmuseums! Hier entführen wir Sie in die mystischen Wälder, wo in der Vorstellung der alten Griechen unheimliche Mischwesen leben und freche Satyrn ihr Unwesen treiben. Satyrn sind dämonische Wesen und gehören zum Gefolge von Dionysos, dem Gott der Lust und des Rausches, für den sie den Wein keltern. Als wilde Naturkreationen erscheinen sie als Mischwesen mit Menschenkörper, Eselohren und Pferdeschweif. Die Satyrn sind auch für die dionysische Musik zuständig, zu der sie sich in Ekstase tanzen. Wie die Kentauren (Pferdemenschen) verkörpern sie die wilde, unbezähmbare und undurchdringliche Natur, die im Gegensatz zur Ordnung der zivilisierten Welt steht.

Lassen Sie sich von dieser einmaligen Atmosphäre verzaubern.  
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Ihr Capanna AMB-Team

Die Statue ist ein Abguss eines flötenspielenden Satyrn nach einer römischen Marmorkopie im Louvre, Paris, die auf einem griechischen Bronzeoriginal aus dem 4. Jahrhundert v. Chr. basiert. Bei näherer Betrachtung fallen die spitzen Eselohren und der Schwanzansatz unter seinem Rücken auf.



## Vorspeisen

CHF

Nüsslisalat mit Ei

9.00

Bunter Blattsalat mit unserem Hausdressing

7.00

Serviert werden die Salate mit Pinsabrot.

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

Hausauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V)

## Capanna Vorspeisenplättli

Schweizer und italienische Trockenfleisch- und Rohwurst-Spezialitäten,

Antipasti und getrocknete Tomaten, pro Person

18.00

Serviert wird das Plättli mit Feigensenf und Pinsabrot.

Dazu empfehlen wir unseren AMB-Haus-Prosecco:

Prosecco Superiore Valdobbiandene Rose, DOCG

Casanova Carat, Veneto, Italien

Traubensorten: Glera und Pinot noir

10 cl

8.00



## Fondue

CHF

Unsere leckeren Fondues werden im «Caquelon» am Tisch serviert,  
ab 2 Personen, 400 g Käse

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Fondue-Variationen:

<b>Klassisches Käsefondue</b>	pro Person	29.00
<b>Satyr-Käsefondue mit Wildkräutern</b>	pro Person	33.00
<b>Veganes Fondue</b> (ab 1 Person möglich)	pro Person	33.00

Ergänzt mit Brot, gekochten Kartoffeln, Peperoncini, fein geschnittenem Knoblauch, Pfeffermühle und Fonduegewürz.

Auf Wunsch können Sie das Fondue mit folgenden Beilagen ergänzen:

Kürbis, eingemacht im Weckglas	Aufpreis pro Person	4.00
Trockenfleisch	Aufpreis pro Person	7.00
Baselbieter Kirsch zum Dungge	Aufpreis pro Person	7.00

## Fondue à discrétion

Sie essen so viel Fondue wie Sie mögen:

Klassisch, Satyr oder veganes Fondue.

Als Beilage: Brot, gekochte Kartoffeln, Peperoncini,  
fein geschnittener Knoblauch, Pfeffermühle und Fonduegewürz.

pro Person 44.00



## Leckeres Raclette

CHF

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Variationen:

Eine **Portion klassisches Raclette**, 120 g Käse  
garniert mit gekochten Kartoffeln, Essiggürkli und Maisköbli 16.50

Eine **Portion Wildkräuter-«Satyr»-Raclette**, 120 g Käse  
garniert mit gekochten Kartoffeln, Essiggürkli und Maisköbli 17.50

Eine **Portion Ziegenkäse-Raclette**, 120 g Käse  
garniert mit gekochten Kartoffeln, Essiggürkli und Maisköbli 19.50

Auf Wunsch können Sie das Raclette mit folgenden Beilagen ergänzen:

Borettane-Zwiebeln in Rotweinessig eingelegt, Aufpreis pro Person	2.00
Kürbis, eingemacht im Weckglas	Aufpreis pro Person 4.00
Trockenfleisch	Aufpreis pro Person 7.00

## Raclette à discrétion

Sie essen so viel Raclette wie Sie mögen.

Raclette nature, mit Wildkräutern «Satyr» oder Ziegenkäse  
Als Beilage: gekochte Kartoffeln, Essiggürkli und Maisköbli 38.00



## Süsser Abschluss

**CHF**

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art <small>(C/G)</small>	7.00
Hausgemachter Kuchen oder Wähe <small>(A/C/G/H)</small>	6.00
Hausgemachtes Sorbet, je nach Angebot	4.00

## Warme Getränke

**CHF**

Kaffee, Espresso	4.70
Kaffee Lutz	7.50
Glühwein	7.50
Verschiedene Teesorten	4.70
Schwarztee Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Orange, Pfefferminze, Bio Verveine	



<b>Schaumweine</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG Casanova Carat, Veneto, Italien		
Traubensorte: Glera	10 cl	8.00
	75 cl	56.00
Prosecco Superiore Valdobbiandene Rose, DOCG Casanova Carat, Veneto, Italien		
Traubensorten: Glera und Pinot noir	10 cl	8.00
	75 cl	56.00
<b>Weissweine</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Bacchus AOC 2022 Urs Jauslin, Baselland, Schweiz		
Traubensorte: Riesling-Silvaner	10 cl	7.50
	75 cl	52.00
St. Saphorin Grand Cru 2022 Union Vinicole de Cully, Waadt, Schweiz		
Traubensorte: Chasselas	10 cl	8.50
	70 cl	59.00
Petite-Arvine AOC, 2022 Soleil d'Or, Imesch, Wallis Schweiz		
Traubensorte: Petite-Arvine	75cl	78.00
Roero Arneis, DOCG 2022 Fratelli Ponte, Piemont, Italien		
Traubensorte: Arneis	10 cl	7.50
	75 cl	52.00
I Sistri Chardonnay, IGT 2020 Felsina, Toskana, Italien		
Traubensorte: Chardonnay	75cl	92.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 8.1% MwSt



## Rotweine

cl

CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2020  
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot noir

10 cl

8.50

75 cl

56.00

Humagne Rouge de Sierre AOC, 2021  
Madeleine und Jean-Yves Mabillard-Fuchs, Wallis Schweiz

Traubensorte: Humagne Rouge

10cl

14.00

75 cl

98.00

Barbera d'Asti, DOCG Superiore 2020  
Fratelli Ponte, Piemont, Italien

Traubensorte: Barbera

75 cl

62.00

«Di Sipio Rosso 5 Riserva» Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP  
Azienda Nicola di Sipio, Abruzzen, Italien

Traubensorte: Montepulciano

75 cl

70.00



<b>Spirituosen</b>	<b>Vol.</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Fruchtbrände			
Baselbieter Kirsch	43%	2cl	9.00
Baselbieter Williams	43%	2cl	9.00
Cuvée d`Or Marc	43%	2cl	9.00
Grappa			
Diverse Grappas nach Angebot	42%	2cl	15.00
<b>Biere</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Ueli Bier Lager		33cl	5.50
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei		33cl	5.50
Ueli Panaché		33cl	5.50
<b>Alkoholfreie Getränke</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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
Apfelsaft-Schorle		33cl	5.00



## Unsere lokalen Partner



## Deklaration

Die Käseprodukte werden uns vom Wirth's Huus geliefert und stammen aus der Schweiz. Das Trockenfleisch stammt aus der Schweiz.

Das Gemüse beziehen wir vorwiegend von Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich mit dem folgenden QR-Code informieren:



Unser Kaffee und der Zucker sind Fairtrade-zertifiziert.

## 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

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 8.1% MwSt