

# Bistro<sup>AB</sup>

## Deklaration

Bratwurst, Poulet und Lachs stammen aus der Schweiz, Kaninchen aus Ungarn, Flusskrebse aus China. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich informieren mit folgendem QR-Code:



## 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 7.7% MwSt

# 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 Museumspartynacht - 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 unser Museumskasse am Haupteingang.**

(Vorverkauf startet am 8. Dezember 2022)

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

## Vorspeisen

Tagessuppe	CHF 7.00
Menüsalat	CHF 4.00
Hausgemachte Süsskartoffel-Kürbis-Quiche mit kleinem Wintersalat (A,C,G)	CHF 10.00

## Leckere Bistro-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, in Streifen geschnitten	CHF 26.00
Lachs aus dem Kanton Graubünden	CHF 29.00
Ziegenkäse	CHF 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)	

## Etwas Warmes für den kleinen Hunger

Gemüsegratin im Pfännchen mit Chèvre, getrockneten Tomaten und Thymian (C,G)	CHF 13.00
Original römische Bratwurst mit Pinienkernen, Fenchel dazu geschmorter Lauch mit Oliven, Tomaten (G,H,M) die Wurst wird mit Brot serviert	CHF 19.00

## Vegetarische Saison-Gerichte

Winter-Risotto mit Krautstiel, Artischocken, Gemüse, Rosmarin (G,O)	CHF 22.00
Geschmorter Spitzkohl mit Butterbrösmeli schwarzen Bohnen und Kartoffelstock (A,G)	CHF 22.00

## Fisch oder Fleisch

Pasta mit Flusskrebse Zucchetti, Tomaten, Limetten-Rahm (A,B,G)	CHF 28.00
Geschmorte Kaninchenkeule mit Ofengemüse und Olivenpolenta (G,O)	CHF 26.00

## Süsser Abschluss

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

## **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		4cl	12.00
Zusatz Tonic			+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



## 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.