



Deklaration

Die Pouletbrust und das Kalbfleisch stammen aus der Schweiz. Die Chorizo wird nach spanischem Rezept in der Schweiz hergestellt. Unser Brot wird in der Schweiz gebacken, Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert. Das Gemüse beziehen wir vorwiegend von Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich mit dem folgenden QR-Code informieren



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

Kultur trifft Kulinarik im Antikenmuseum

Geniessen Sie Ihren Freitagabend oder Sonntagmittag im Antikenmuseum mit einer Kombination aus leckerem Essen und einer spannenden Museumsführung.

Nach einem erfrischenden Aperitif begleiten Sie unsere Guides auf eine thematische Führung und anschliessend geniessen Sie ein mediterranes 3-Gang-Menü.

56.00 CHF pro Person, inkl. Museumsbesuch, Führung, 3-Gang-Menü und ein Glas Prosecco oder ein Bier

Anmeldung jeweils bis Donnerstag um 14 Uhr.

Entdecken Sie unser tolles Kultur trifft Kulinarik-Angebot und buchen Sie noch heute Ihren Tisch unter:





Vorspeisen

Suppe des Tages	CHF 8.00
Salat des Tages	CHF 8.00

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
--	-----------

Lauwarmer, gerösteter Frühlingsgemüse-Salat mit Linsen, Pinienkernen, altem Balsamico, Basilikum und Parmesankäse (G,O)	CHF 19.00
---	-----------

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch noch ergänzen mit:	
Avocado	+8.00
Ziegenkäse (Chèvre)	+8.00
gebratene Pouletbrust, in Streifen geschnitten	+10.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Haussauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V)



Vegetarisches Saison-Gericht

Gnocchi mit Babyspinat, buntem Gemüse, getrockneten Tomaten, gerösteten Cashewnüssen, Pecorino und sizilianischer Pesto (A,C,G,H)	CHF 26.00
---	-----------

Fleischgericht

Pasta mit Kalbsfleischstreifen, Erbsen, Zucchini, Thymian, leichter Bärlauchpesto und Parmesanspänen (A,C,G)	CHF 34.00
--	-----------

Passend zu unserer Sonderausstellung «Iberer»

Leckere Gemüsepaella (V)	CHF 29.00
Asturische Fabada	
Bohneneintopf mit Oliven, scharfe Chorizo und Speck (O)	CHF 18.00

Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen oder Waaie (A/C/G/H)	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	CHF 4.00

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

Die regionale Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Saisongerichten
Bacchus 2023, AOC Basel-Landschaft

Weingut Jauslin, MuttENZ
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Holunder und Mandelblüten sowie einem Hauch Exotik. Dabei wirkt er angenehm frisch mit langanhaltendem Abgang.

Der nach dem römischen Weingott benannte Weisswein ist ein herrlicher Begleiter zu Apérogebäck, kalten Vorspeisen, Spargeln und zur Sommerküche.

10 cl zu 8.50 CHF
75 cl zu 56.00 CHF



Schaumweine offen cl CHF

Avinyó Brut Nature Reserva CAVA
Avinyó DO Cava, Penedès, Spanien
Traubensorten: Pansa Blanca, Parellada, Macabeo 10 cl 9.00

Offene Weine Weiss cl CHF

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 10 cl 7.50

Blanco de Tempranillo 2021
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo 10cl 8.00

Roero Arneis, DOCG 2023
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 10 cl 8.00



Offener Wein Rosé cl CHF

Visione, Campania Rosato IGT 2021
Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien
Traubensorte: Aglianico 10cl 8.00

Offene Weine Rot cl CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2022
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir 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, Mourvèdre 10 cl 7.50

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, D.O. Ribera del Duero,
Spanien
Traubensorte: Tempranillo 10 cl 9.00



Schaumweine in Flaschen

cl

CHF

Avinyó Brut Nature Reserva CAVA
Avinyó DO Cava, Penedès, Spanien
Traubensorten: Pansa Blanca, Parellada, Macabeo

75 cl

63.00

Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera

75 cl

56.00

Flaschenweine Weiss

cl

CHF

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel

75 cl

52.00

Blanco de Tempranillo 2021
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

75 cl

56.00

Gran Autòcton Blanc 2019
Autòcton Celler, Katalonien, Spanien
Traubensorte: Pansa Blanca, Malvasia de Sitiges

75 cl

98.00

Roero Arneis, DOCG 2023
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis

75 cl

56.00



Flaschenweine Rosé

cl

CHF

Visione, Campania Rosato IGT 2021
Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien
Traubensorte: Aglianico

75cl

55.00

Flaschenweine Rot

cl

CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2022
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

75 cl

56.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2019
LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot

75 cl

65.00

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, D.O. Ribera del Duero,
Spanien
Traubensorte: Tempranillo

75 cl

63.00

Gran Autòcton Negre 2016
Autòcton Celler, Katalonien, Spanien
Traubensorte: Sumoll

75 cl

82.00

Alkoholfreie Getränke	cl	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
Tonic/Bitter Lemon	20cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Apfelsaft-Schorle	33cl	5.00
Rhabarber-Schorle	33cl	5.00
Fizzy Gazosa: Limone, Mandarine, Himbeere	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30cl	5.00

Biere		CHF
Ueli Bier Spezial	33cl	5.50
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei	33cl	5.50
Panaché	33cl	5.50

Ab 26. April 2024

Naturtubes TUT-Anch-Ueli 30 cl 5.30

Nach einem 4500 Jahre alten ägyptischen Rezept mit Datteln und Emmer gebraut.

In der Nase duftet das Bier nach Biskuits, gelben Früchten und feinen Dattelaromen. Das vollmundige, samtige Bier zeichnet sich durch seine perfekte Balance und den ganz leicht süsslichen Abgang aus.

Aperitifs	Vol.	cl	CHF
Apérol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Martini weiss/rot	16%	4cl	8.00
Campari	17%	4cl	8.00

Spirituosen	Vol.	cl	CHF
Grappa			
Diverse Grappas nach Angebot	42%	2cl	15.00
Gin			
Diverse Gins nach Angebot		4cl	12.00
Zusatz Tonic			+3.00
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	4.90
Espresso	4.70
Milchkaffee (Schale)	5.10
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino, Latte Macchiato	5.30
Doppelter Espresso	5.90
Heisse Schokolade	5.30

Es sind alle Heissgetränke auch mit pflanzlicher Milch erhältlich.

Verschiedene Teesorten	4.90
Schwarztee Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Orange, Pfefferminze, Bio Verveine	