

Deklaration

Die Pouletbrust und der Rauchspeck stammen aus der Schweiz. Garnelen sind ASC zertifiziert und stammen aus Vietnam. 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

Unsere drei neuen Ausstellungen

Wie ein Meisterwerk entsteht

Die neue didaktische Ausstellung für Gross und Klein präsentiert die Vielfalt der griechischen Vasen und zeigt anschaulich ihre Herstellung und Verwendung.

Welt der Etrusker

Hier erfahren Sie in sechs Ausstellungsräumen alles über die faszinierende Kultur der Etrusker in all ihren Facetten.

Schätze der Sammlung und ihre Geschichten

Die neue Dauerausstellung widmet sich der Entstehungsgeschichte des Museums und den wichtigsten Schenkungen, die seine Gründung ermöglichten und später massgeblich zu seiner Erweiterung beitrugen und der Provenienzforschung im Museum.

Ein besonderes Erlebnis sind auch unsere zwei neuen Audiotouren:

«101 Meisterwerke» und «Griechische Mythen».

Bringen Sie Ihr eigenes Smartphone und Ihre Kopfhörer mit.

Vorspeisen

Suppe des Tages	CHF 8.00
Salat des Tages	CHF 8.00

Leckere Bistro-Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O)	CHF 13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O)	CHF 18.00
Herbstlicher Blattsalat mit Pilzen, Kürbis, Kernen, Croûtons und Pancetta-Chips (H,M)	CHF 19.00

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Ziegenkäse (Chèvre)	+8.00
Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+10.00
Garnelenspiess	+10.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Hausauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V) oder Himbeervinaigrette (H,M)

Vegetarische Saisongerichte

Toskanische Käsenocken mit eingelegtem Kürbis, Gemüse und Wirz, überbacken mit Kräuter-Nuss-Crumble (A,C,G,H)	CHF 26.00
Pasta mit Fenchel, Oliven, Dörrtomaten, Kernen und Feta-Kräuter-Rahm (A,C,G,O)	CHF 24.00

Fleisch- oder Fischgericht

«Pasta alla Gricia» mit Guanciale (Rauchspeck), Knoblauch und Pecorino (A,C,G)	CHF 27.00
Das Einmalige: Risotto «Milanese» mit Safran, kurz gebratenen Crevetten, Oliven, Kapern, Tomaten und Sbrinz (D,G,O)	CHF 29.00

Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen oder «Waaie» (A,C,G,H)	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	CHF 4.00
Affogato al Caffè	CHF 8.00