



**Wir feiern die Antike!
60 Jahre Antikenmuseum und Sammlung Ludwig**

**Ein buntes Jubiläumsjahr
voller Feste, Freude und Faszination**

Das Antikenmuseum Basel zelebriert im Jahr 2026 sein 60-jähriges Bestehen mit einem facettenreichen Festprogramm. Feiern Sie mit uns durch das Jahr und entdecken Sie unsere monatlichen Event-Highlights:





Vorspeisen

CHF

Frühlingssuppe 🌿

8.00

Bunter Salat des Tages 🌿

8.00

Leckere Salate

CHF

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata,
Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch,H) 🌿

13.00

Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata,
Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch,H) 🌿

18.00

Bunter Frühlingssalat
mit Avocado, Radieschen, Sprossen, Buchweizen
und Babyspinat, serviert mit Asia Power-Sauce 🌿

22.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

Hausauce (E,M,Sg,Sch), Essig & Öl (V) oder Kräuter-Vinaigrette (V)
oder Asia Power-Sauce 🌿

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Kräuter-Fisch-Frikadelle (G,E,F)

+9.00

Ziegenkäse (Chèvre) (M)

+8.00

Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten

+12.00



Etwas kleines Warmes

CHF

Spargelgratin (M) 🌿

17.00

Lauwarmer Gemüsesalat
mit Linsen, Kernen, altem Balsamico und Parmesan (H,M) 🌿

19.00

Vegetarische Saisongerichte

CHF

Frühlings-Risotto mit Schaumwein
dazu Fenchel, Eierschwämmli, Kefen und Parmesan (M) 🌿

26.00

Baselbieter Gnocchetti 🌿
mit Babyspinat, Dörrtomaten, Cashewnüssen und Ricotta (G,M,H)

26.00

Fleisch- oder Fischgericht

CHF

Saftige Kalbsinvoltni
serviert mit Frühlingssorbet (E,M,Sch)

38.00

Kräuter-Fisch-Frikadelle
mit Zucchini-Kartoffel-Rösti, Meunière Sauce (G,E,F,M)

29.00

Süsser Abschluss

CHF

Hausgemachter Kuchen (G,E,M,H) 🌿

6.00

Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot

4.00



**Kennen Sie schon
unsere alkoholfreien Aperitifs?**

Ein in der Schweiz hergestellter «Schaumwein» mit garantiert
0 % Alkohol und ohne zugesetzten Zucker.

Nino RUBY

Ein Aufguss aus Tee (Jasmin, Holunderblüte, Hibiskus, Rosenblätter,
Lavendel, Zitronengras). Ergänzt mit Fruchtsäften.
Einfach nur Geschmack.

20 cl zu 11.00 CHF

Nino LILY

Ein Aufguss aus Tee (Sencha Grüntee, Gunpowder Grüntee,
Zitronenverbene, Pai Mu Tan Weiss, Holunderblüte).
Fruchtsaft (weisse Traube, Apfel, Birne)
Eine pure Erfrischung!

Ausgezeichnet mit Gold bei den
«World Alcohol-Free Awards» 2025 in London.

20 cl zu 11.00 CHF



Schaumweine offen	cl	CHF
-------------------	----	-----

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O. Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien Traubensorten: Pansa Blanca (XareHo), Parellada, Macabeo	10cl	9.00
---	------	------

Offene Weine Weiss	cl	CHF
--------------------	----	-----

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

Riesling-Sylvaner AOC 2023 Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz Traubensorte: Riesling- Sylvaner	10cl	8.00
---	------	------

Langhe DOC Arneis 2024 Davide Bevione, Piemont, Italien Traubensorte: Arneis	10cl	8.00
--	------	------

Bourgogne Chardonnay AC, Paul Crochot 2023 Geoffroy Alain, Burgund, Frankreich Traubensorte: Chardonnay	10cl	10.00
---	------	-------

Blanco de Tempranillo 2023 Pago del Vicario, DO Pago del Vicario, Kastilien, Spanien Traubensorte: Tempranillo	10cl	8.00
---	------	------



Offener Wein Rosé	cl	CHF
-------------------	----	-----

Masserei Rosato IGT Salento 2023 Schola Sarmenti, Apulien, Italien Traubensorte: Negroamaro	10cl	8.50
---	------	------

Offene Weine Rot	cl	CHF
------------------	----	-----

Syydebändel Pinot Noir Selection 2023/2024 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	10cl	9.00
---	------	------

Gerumi Garda DOC 2021 Bulgarini, Lombardei, Italien Traubensorte: Merlot	10 cl	11.00
--	-------	-------

Colli dell'Uccellina, Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2021 La Selva Bioagricola, Toskana, Italien Traubensorten: 85 % Sangiovese, 15 % Merlot	10 cl	9.00
--	-------	------

Manieri Nero di Troia IGT 2023 Manieri Borgo del Mori, Apulien, Italien Traubensorte: Nero di Troia	10cl	9.00
---	------	------

Gaudeamus D.O. 2022 Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien Traubensorte: Tempranillo	10cl	9.00
--	------	------



Schaumweine in Flaschen	cl	CHF
-------------------------	----	-----

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O. Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel·lo), Parellada, Macabeo	75cl	63.00
---	------	-------

Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG Casanova Carat, Veneto, Italien Traubensorte: Glera	75cl	56.00
---	------	-------

Flaschenweine Weiss	cl	CHF
---------------------	----	-----

Gutedel AOC 2023 Urs Jauslin, Baselland, Schweiz Traubensorte: Gutedel	75cl	52.00
--	------	-------

Riesling-Sylvaner AOC 2023 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz Traubensorte: Riesling- Sylvaner	75cl	56.00
---	------	-------

Langhe DOC Arneis 2024 Davide Bevione, Piemont, Italien Traubensorte: Arneis	75cl	56.00
--	------	-------

Bourgogne Chardonnay AC, Paul Crochot 2023 Geoffroy Alain, Burgund, Frankreich Traubensorte: Chardonnay	75cl	69.00
---	------	-------

Blanco de Tempranillo 2023 Pago del Vicario, DO Pago del Vicario, Kastilien, Spanien Traubensorte: Tempranillo	75cl	56.00
---	------	-------

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



Flaschenweine Rosé	cl	CHF
--------------------	----	-----

Masserei Rosato IGT Salento 2023 Schola Sarmenti, Apulien, Italien Traubensorte: Negroamaro	75cl	59.00
---	------	-------

Flaschenweine Rot	cl	CHF
-------------------	----	-----

Syydebändel Pinot Noir Selection 2023/2024 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	75cl	63.00
---	------	-------

Hohle Gasse Pinot Noir 2021 Urs Jauslin, Baselland, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	75cl	82.00
--	------	-------

Gerumi Garda DOC 2021 Bulgarini, Lombardei, Italien Traubensorte: Merlot	75cl	72.00
--	------	-------

Colli dell'Uccellina, Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2021 La Selva Bioagricola, Toskana, Italien Traubensorten: 85 % Sangiovese, 15 % Merlot	75cl	63.00
--	------	-------

Manieri Nero di Troia IGT 2023 Manieri Borgo del Mori, Apulien, Italien Traubensorte: Nero di Troia	75cl	63.00
---	------	-------

Gaudeamus D.O. 2022 Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien Traubensorte: Tempranillo	75cl	63.00
--	------	-------

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



Alkoholfreie Getränke	cl	CHF
Wasser mit Kohlensäure	75cl	8.00
Wasser ohne Kohlensäure	75cl	8.00
Passugger Wasser mit Kohlensäure	27cl	4.50
Allegra Wasser ohne Kohlensäure	27cl	4.50
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 oder Mandarine	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30cl/50cl	5.00/7.50

Biere		CHF
Ueli Bier Spezial	33cl	5.70
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei	33cl	5.70
Panaché	33cl	5.70

Naturtrübes TUT-Anch-Ueli	30cl	5.50
----------------------------------	------	------

Gebraut nach einem 4500 Jahre alten ägyptischen Rezept mit Datteln und Emmer.
In der Nase duftet das Bier nach Biskuit, gelben Früchten und feinen Dattelaromen. Das vollmundige, samtige Bier zeichnet sich durch seine perfekte Balance und den leicht süsslichen Abgang aus.



Aperitifs	Vol.	cl	CHF
Apérol Spritz			13.00
Amaro Spritz			13.00
Hugo			13.00
Martini Weiss/Rot	16 %	4cl	8.00
Campari	17 %	4cl	8.00

Alkoholfreie Aperitifs

Nino LILY		20cl	11.00
Nino RUBY Rosé		20cl	11.00

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
Assam, Earl Grey, Grün «Asia Superior Blatt», Pfefferminze, Bio Verveine, Bio Früchte oder Ingwer-Orange	



Deklaration der Produkte

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und darauf, dass unser Gemüse wenn immer möglich von unseren regionalen Produzenten stammt. Unsere Fleisch-, Fisch- und Brotprodukte stammen aus der Schweiz. Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert.

Allergene Zutaten auf der Speisekarte

G	Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
K	Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Eier
F	Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
En	Erdnüsse
S	Sojabohnen
M	Milch (einschliesslich Laktose)
H	Hartschalenobst (Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland Nüsse)
Se	Sellerie
Sg	Senf
Sa	Sesamsamen
L	Lupinen (Wolfsbohnen)
W	Weichtiere
Sch	Schwefeldioxid und Sulfite als SO ²
V	Gericht ist vegan
	Gericht ist vegetarisch