Bistro AMB

Bistro AMB

Auf und davon!
Menschen seit Jahrtausenden unterwegs

18. Oktober 2026 bis 18. April 2027

Was bewegt Menschen dazu, ihre Heimat zu verlassen? Welche Folgen hat Mobilität für Gesellschaften – damals wie heute?
Unsere neue Sonderausstellung «Auf und davon!» nimmt diese drängenden Fragen auf und bietet eine einzigartige Möglichkeit, sich einem aktuellen Thema aus einer ungewohnten, historischen Perspektive zu nähern.

Kultur trifft Kulinarik

Entdecken Sie die Sonderausstellung mit allen Sinnen.
Zunächst stärken Sie sich bei einem Apéro, dann begeben Sie sich auf eine Kurzführung durch die Ausstellung und entspannen schliesslich bei einem vielfältigen Mezze-Menu in unserem Bistro AMB.

Preis: CHF 65, inkl. Museumseintritt, Führung durch die Ausstellung, Apéro und Mezze-Menu.

Anmeldung unter:

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

Bistro

Vorspeisen

	CHF
Tagessuppe	8.00
Salat des Tages	8.00

Leckere Salate

	CHF
Kleiner Antikensalat, Blattsalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen	13.00
Grosser Antikensalat, Blattsalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen	18.00
Bunter Saisonsalat mit Rohkost, Ta'amia-Bällchen, Taratorsauce, Vinaigrette	17.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:
Haussauce, Essig & Öl, Vinaigrette

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

+ Fetawürfeli	+7.00
+ Warmer Chèvre	+8.00
+ Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+12.00

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

Bistro

Sonderausstellung

	CHF
Ofenpoulet mit Walnusssauce, Grillgemüse und Pitabrot	29.00

Vegetarische Saisongerichte

	CHF
Leckeres Risotto mit Artischocken, Kürbis, Pilzen, Chèvre	28.00
Baselbieter Teigwaren mit Aubergine, Zitrone, Kapern, Tomatensalsa, Parmesan	28.00

Fischgericht

	CHF
Zanderfilet-Saltimbocca mit Fenchel-Kürbis-Risotto, Parmesan	33.00

* dieses Gericht kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden

Süsser Abschluss

	CHF
Hausgemachter Kuchen	6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	4.00

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

Bistro

Bistro

Unsere Rotwein-Empfehlung passend zur Sonderausstellung

Tsiakkas Winery Vamvakada 2022

Tsiakkas Winery, Zypern

Traubensorte: Maratheftiko

10cl | 12 CHF
75cl | 84 CHF

100 % autochthone Maratheftiko, lokal bekannt als Vamvakada. Die Trauben stammen aus rund 70-jährigen, wurzelechten und phylloxerafreien Rebstöcken auf ca. 1200 m ü. M. im Troodos-Gebirge, auf sandig-vulkanischen Böden des einzigartigen Troodos-Ophioliths – einer geologischen Formation, die sonst tief unter der Erdoberfläche liegt. Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert.
Eine Kleinstauflage von nur 3000 bis 4000 Flaschen.
Am Gaumen frisch und fruchtbetont, mit feinkörnigem Tannin, eleganter Struktur und lebendiger Säure, die typisch für die hochgelegenen Lagen ist. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Rotwein mit Tiefe und Herkunft.

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

Bistro

Schaumweine offen

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

Weisswein offen

	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
Grüner Veltliner 2024 DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg, Österreich Traubensorte: Grüner Veltliner	10cl	9.00
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

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

Bistro

Rosé offen

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

Rotwein offen

	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	10cl	11.00
Colli dell'Uccellina, Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2021 La Selva Bioagricola, Toskana, Italien Traubensorten: 85 % Sangiovese, 15 % Merlot	10cl	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

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

Bistro

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

Weisswein in Flaschen	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
Grüner Veltliner 2024 DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg, Österreich Traubensorte: Grüner Veltliner	75cl	62.00
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

Bistro

Rosé in Flaschen	cl	CHF
Masserei Rosato IGT Salento 2023 Schola Sarmenti, Apulien, Italien Traubensorte: Negroamaro	75cl	59.00

Rotwein in Flaschen	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

Bistro

Alkoholfreie Getränke

	cl	CHF
Wasser ohne/mit Kohlensäure	30cl	4.00
Wasser ohne/mit Kohlensäure	70cl	7.50
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	5.00
Hausgemachter Eistee	50cl	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.

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

Bistro

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 und Vodka			
Diverse Gins und Vodka 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

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

Bistro

Warme Getränke

	CHF
Kaffee	4.90
Espresso	4.70
Milchkaffee (Schale)	5.10
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.30
Doppelter Espresso	5.90
Heisse Schokolade	5.30

Alle Heissgetränke sind auch mit pflanzlicher Milch erhältlich.

Verschiedene Teesorten 4.90
Assam, Earl Grey, Grün «Asia Superior Blatt», Pfefferminze, Bio Verveine, Bio-Früchte oder Ingwer-Orange

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

Bistro

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

Vegetarisch

Vegan

Laktosefrei

Glutenfrei

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