



Ab 14. September 2025 bei uns im Antikenmuseum:

Hero Games
Entdecke das Heldenhafte in dir
Ein interaktives Abenteuer

In der als Spiel gestalteten Ausstellung werden Sie selbst zur Heldin oder zum Helden. Sie sind ihre eigene Spielfigur auf abenteuerlicher Mission. Tauchen Sie ein in eine mythische Spielwelt und meistern Sie die berühmtesten Abenteuer der grössten griechischen Heldinnen und Helden.

Treffen Sie auf die furchteinflössende Medusa, holen Sie den dreiköpfigen Kerberos aus der Unterwelt und stellen Sie sich dem menschenfressenden Minotauros in seinem Labyrinth. Sieben verschiedene Missionen in Form von analogen und digitalen Spielen warten auf Sie, bei denen Sie Ihre aussergewöhnlichen Fähigkeiten entdecken und sich Ihren persönlichen Heldenstatus erspielen.

Seien Sie Teil eines interaktiven Kulturerlebnisses, machen Sie ihre persönliche heroische Erfahrung und erleben Sie das Antikenmuseum auf eine neue Art und Weise.

Die Ausstellung ist offen vom 14. September 2025 bis 29. März 2026.



Vorspeisen

CHF

Ein grosser Teller mit kalter Sommersuppe	8.00
Ein bunter Salat des Tages	8.00

Leckere Bistro AMB-Salate

CHF

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch)	13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch)	18.00
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Feta und Kräuter (M,Sch)	19.00
Bunter Sommersalat mit Zucchetti, Cherrytomaten, Kernen und gegrillter Melone (H,Sch)	20.00

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Marinierter Fetakäse	+7.00
Ziegenkäse (Chèvre)	+8.00
Gebatene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+10.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Haussauce (E,M,Sg,Sch), Essig & Öl (V) oder Sommer-Vinaigrette (V)



Vegetarische Saisongerichte

CHF

Sommer-Risotto mit Gemüse, Spinat, Tomaten, Kernen und Parmesan (M,H)	26.00
Basler-Sommer-Pasta Zitronen-Torchietti mit Basilikum, Kapern und Taleggio (G,E,M,Sch)	25.00
Sommer-Ravioli aus Basel gefüllt mit Aubergine, Thymian, serviert mit sizilianischer Pesto (Ricotta, Dörrtomaten und Parmesan) (G,E,M,H,Sch)	26.00

Ergänzen Sie die Salate oder Pastagerichte mit....

CHF

Schweizer- Rindfleischspieß serviert mit Kräutergewürzbutter und Hausbrot (G,M,Sch)	17.00
Swisslachs in Würfel geschnitten und am Spiess serviert (F)	19.00

Süsser Abschluss

CHF

Hausgemachter Kuchen (G,E,M,H)	6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	4.00



Die Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Sommergerichten

Gerumi Garda DOC 2021

Bulgarini, Lombardei, Italien

Traubensorte: Merlot

Der Bulgarini Merlot Gerumi Garda DOC, eine Kreation, die nur in den guten Jahrgängen entsteht. In der Nase schmecken Sie rote Früchte, Vanille, Nelke und Zimt.

Am Gaumen präsentiert sich der Bulgarini Merlot Gerumi Garda DOC in seiner ganzen Pracht. Er umhüllt den Mund mit einer wohligen Wärme und zeigt eine bemerkenswerte Struktur. Die Tannine sind geschmeidig und gut integriert, während eine lebendige Säure dem Wein Frische und Ausgewogenheit verleiht. Der Abgang ist lang, elegant und nachhaltig, und hinterlässt einen bleibenden Eindruck am Gaumen.

Passt zu:

Pastagerichte, Fleischgerichte, und Käse

Empfohlene Serviertemperatur: 16-18°C

10 cl zu 11.00 CHF

75 cl zu 72.00 CHF



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

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

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023 Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot	10cl	9.50
--	------	------

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

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 Sarmanti, Apulien, Italien Traubensorte: Negroamaro	10cl	8.00
--	------	------

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

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023 Siebe Dupf Kellnerei, 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 2020 La Selva Bioagricola, Toskana, Italien Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot	10 cl	9.00
--	-------	------

Il Sangiovese Predappio 2022 Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien Traubensorten: Sangiovese	10cl	9.50
--	------	------

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
Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Riesling- Sylvaner 75cl

56.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz

Traubensorte: Merlot 75cl

66.00

Langhe DOC Arneis 2024
Davide Bevione, Piemont, Italien

Traubensorte: Arneis 75cl

56.00

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 Sarmanti, Apulien, Italien

Traubensorte: Negroamaro 75cl 56.00

Flaschenweine Rot

cl

CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023
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 2020

La Selva Bioagricola, Toskana, Italien

Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 75cl 63.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien

Traubensorten: Sangiovese 75cl 66.00

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
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 oder Mandarine	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30cl/50cl	5.00/7.50

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

Naturtrübes TUT-Anch-Ueli	30cl	5.30
----------------------------------	------	------

Gebraut nach einem 4500 Jahre alten ägyptischen Rezept mit Datteln und Emmer.

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 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

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
Latte Freddo	5.90

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 das unser Gemüse, wenn immer möglich von unseren regionalen Produzenten stammen. 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 Lactose)
H	Hartschalenobst (Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland Nüsse)
Se	Sellerie
SG	Senf
S	Sesamsamen
L	Lupinen (Wolfsbohnen)
W	Weichtiere
Sch	Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂
V	Gericht ist vegan