

Bistro<sup>AB</sup>

Bistro<sup>AB</sup>

**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

Erfrischend kalte Sommersuppe <sup>V</sup>	CHF 8.00
Kleiner griechischer Salat (M, Sch) <sup>V</sup>	CHF 15.00

## Leckere Salate

Kleiner Antikensalat, Blattsalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch,H) <sup>V</sup>	CHF 13.00
Grosser Antikensalat, Blattsalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch,H) <sup>V</sup>	CHF 18.00
Bunter Sommersalat mit Fenchel, Melonen, Feta und Ponzu-Mandeln (M, H, Sa, Sch) <sup>V</sup>	CHF 19.00
Bunter Kichererbsen-Sprossen-Salat mit Sesam-Honig-Vinaigrette (Sa) <sup>V</sup>	CHF 18.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

Haussauce (E,M,Sg,Sch) <sup>V</sup>, Sesam-Honig-Vinaigrette (Sa, V) <sup>V</sup>, Essig & Öl (V) <sup>V</sup>

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

+ Fetawürfeli (M)	+7.00
+ Gebratener Pouletbrust in Streifen geschnitten	+12.00
+ Crevettenspiessli (K)	+10.00

## Etwas kleines Warmes

Chèvre chaud mit Tomatenchutney und feinem Huusbrot (G, M, Sch) <sup>V</sup>	CHF 14.00
--	-----------

## Vegetarische Saisongerichte

Sommer-Risotto mit Gemüse, Cima di Rapa, Oliven und Sbrinz (M,Sch) <sup>V</sup>	CHF 26.00
Baselbieter-Spinat-Ravioli mit Gemüse, Dörrtomaten, Thymian und Pecorino (G,E,M,Sch) <sup>V</sup>	CHF 27.00

## Fleisch- oder Fischgericht

Fregola Sarda mit Salsiccia, Oliven, Kapern und Parmesan (G, M, Sch)	CHF 29.00
Medaillons vom Swisslachs mit Chermoula und Gemüse-Linsen-Quinoa (F, H)	CHF 35.00

## Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen (G,E,M,H) <sup>V</sup>	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot <sup>V</sup>	CHF 4.00

Bistro<sup>AB</sup>

Bistro<sup>AB</sup>

## Die Weisswein-Empfehlung des Monats:

Passend zu unseren Sommergerichten

### **Grüner Veltliner 2024**

DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Aromas:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Verspieltes Bouquet, gelber Apfel, Mandarinzeste und erkalteter Grüntee, dahinter Zitronenmelisse und Schlüsselblume. Am saftigen Gaumen mit pfeffrigem Extrakt, stützender Rasse und schlankem Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale Weingartenpfirsich, helle Mineralik und edle Salznote.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu vegetarischen Pastagerichten, Lachsgericht, sowie leichten Vorspeisen.

10 cl zu 9.00 CHF

75 cl zu 62.00 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

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 Crochet 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



**Offener Wein Rosé** cl CHF

Masserei Rosato IGT Salento 2023  
Schola Sarmanti, 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 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



## 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

## 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

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 Crochet 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

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Wasser ohne/mit Kohlensäure	35cl	4.00
Wasser ohne/mit Kohlensäure	75cl	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

<b>Biere</b>		<b>CHF</b>
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.

<b>Aperitifs</b>	<b>Vol.</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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

<b>Spirituosen</b>	<b>Vol.</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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

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	

CHF

## 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 Hybrdstämme)
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 <sup>2</sup>
V	Gericht ist vegan
	Gericht ist vegetarisch