Bistro AMB

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

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 |

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

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

| | |
|---|---|
| + Ta'amia-Bällchen | +5.00 |
| + Warmer Chèvre | +8.00 |
| + Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten | +12.00 |

## Kleines Warmes

| | |
|---|---|
| Hausgemachter Gemüsegratin mit kleiner Schale mit Wintergemüse und gratiniertem Chèvre | 15.00 |

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

# Bistro

## Passend zur Ausstellung «Auf und davon!»

| | CHF |
|---|---|
| Bunter Saisonsalat an Vinaigrette<br>Rohkost, Linsen, Ta'amia-Bällchen mit Cacık | 17.00 |
| Ofenpoulet in Walnusssauce geschmort<br>Grillgemüse und dazu Pitabrot | 29.00 |

## Vegetarische Saisongerichte

| | CHF |
|---|---|
| Leckeres Risotto<br>mit Artischocken, Kürbis, Pilzen und Chèvre | 28.00 |
| Baselbieter Teigwaren<br>mit Aubergine, Zitrone, Kapern, Tomatensalsa und Parmesan | 28.00 |

## Fischgericht

| | CHF |
|---|---|
| Zanderfilet-Saltimbocca<br>mit Fenchel-Kürbis-Risotto und Parmesan<br>dieses Gericht kann auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden | 33.00 |

## 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

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

Bistro

## Unsere Rotwein-Empfehlung passend zur Ausstellung «Auf und davon!»

### Tsiakkas Winery Vamvakada 2022

Tsiakkas Winery, Zypern

Traubensorte: Maratheftiko

**10cl zu 12 CHF**
**75cl zu 84 CHF**

Dieser Rotwein wird zu 100 % aus der seltenen zypriotischen Rebsorte Maratheftiko hergestellt, die lokal auch Vamvakada genannt wird. Die Trauben stammen von rund 70 Jahre alten Rebstöcken, die hoch oben im Troodos-Gebirge auf etwa 1200 Metern wachsen. Die besondere Höhenlage und die einzigartigen vulkanischen Böden verleihen dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter.

Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig ausgewählt. Mit nur 3.000 bis 4.000 Flaschen pro Jahr ist dieser Wein eine echte Rarität.

Im Glas zeigt er sich frisch und fruchtig, mit feinen Tanninen, eleganter Struktur und einer lebendigen Frische. Ein charaktervoller Rotwein, der Kraft und Finesse auf harmonische Weise verbindet und die Herkunft Zyperns eindrucksvoll widerspiegelt. Passt hervorragend zu vielen Gerichten unserer Küche.

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

# Bistro

## Schaumweine offen

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

## Weisswein offen

| | cl | CHF |
|---|---|---|
| Gutedel AOC 2023<br>Urs Jauslin, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Gutedel | 10cl | 7.50 |
| Riesling-Sylvaner AOC 2023<br>Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Riesling- Sylvaner | 10cl | 8.00 |
| Grüner Veltliner 2024<br>DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg, Österreich<br>Traubensorte: Grüner Veltliner | 10cl | 9.00 |
| Langhe DOC Arneis 2024<br>Davide Bevione, Piemont, Italien<br>Traubensorte: Arneis | 10cl | 8.00 |
| Blanco de Tempranillo 2023<br>Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,<br>Kastilien, Spanien<br>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<br>Schola Sarmenti, Apulien, Italien<br>Traubensorte: Negroamaro | 10cl | 8.50 |

## Rotwein offen

| | cl | CHF |
|---|---|---|
| Syydebändel Pinot Noir Selection 2023/2024<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Pinot Noir | 10cl | 9.00 |
| Baselbieter Merlot AOC 2024<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Merlot | 10cl | 11.00 |
| Colli dell'Uccellina,<br>Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2021<br>La Selva Bioagricola, Toskana, Italien<br>Traubensorten: 85 % Sangiovese, 15 % Merlot | 10cl | 9.00 |
| Manieri Nero di Troia IGT 2023<br>Manieri Borgo del Mori, Apulien, Italien<br>Traubensorte: Nero di Troia | 10cl | 8.00 |
| Gaudeamus D.O. 2022<br>Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien<br>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.<br>Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien<br>Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel-lo), Parellada, Macabeo | 75cl | 63.00 |

| Weisswein in Flaschen | cl | CHF |
|---|---|---|
| Gutedel AOC 2023<br>Urs Jauslin, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Gutedel | 75cl | 52.00 |
| Riesling-Sylvaner AOC 2023<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Riesling- Sylvaner | 75cl | 56.00 |
| Grüner Veltliner 2024<br>DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg, Österreich<br>Traubensorte: Grüner Veltliner | 75cl | 62.00 |
| Langhe DOC Arneis 2024<br>Davide Bevione, Piemont, Italien<br>Traubensorte: Arneis | 75cl | 56.00 |
| Bourgogne Chardonnay AC, Paul Crochot 2023<br>Geoffroy Alain, Burgund, Frankreich<br>Traubensorte: Chardonnay | 75cl | 69.00 |
| Blanco de Tempranillo 2023<br>Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,<br>Kastilien, Spanien<br>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<br>Schola Sarmenti, Apulien, Italien<br>Traubensorte: Negroamaro | 75cl | 59.00 |

| Rotwein in Flaschen | cl | CHF |
|---|---|---|
| Syydebändel Pinot Noir Selection 2023/2024<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Pinot Noir | 75cl | 63.00 |
| Baselbieter Merlot AOC 2024<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Merlot | 75cl | 77.00 |
| Hohle Gasse Pinot Noir 2021<br>Urs Jauslin, Baselland, Schweiz<br>Traubensorte: Pinot Noir | 75cl | 82.00 |
| Manieri Nero di Troia IGT 2023<br>Manieri Borgo del Mori, Apulien, Italien<br>Traubensorte: Nero di Troia | 75cl | 56.00 |
| Colli dell'Uccellina,<br>Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2021<br>La Selva Bioagricola, Toskana, Italien<br>Traubensorten: 85 % Sangiovese, 15 % Merlot | 75cl | 63.00 |
| Gaudeamus D.O. 2022<br>Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien<br>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** 5.00
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 sind Schweizer Produkte. 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