

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

**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

Frühlingsuppe ^V	CHF 8.00
Bunter Salat des Tages ^V	CHF 8.00

Leckere Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen ^{(E,M,Sg,Sch,H) V}	CHF 13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen ^{(E,M,Sg,Sch,H) V}	CHF 18.00
Bunter Frühlingsalat mit Avocado, Radieschen, Sprossen, Buchweizen und Babyspinat, serviert mit Asia Power-Sauce ^V	CHF 22.00
Frischer Spargelsalat mit Datterini-Tomaten, Orangenfilets, Kerbel und Parmesan ^{(M) V}	CHF 20.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

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

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Ziegenkäse (Chèvre) ^(M)	+8.00
Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+12.00
Kräuter-Fisch-Frikadelle ^(G,E,F)	+9.00

Etwas kleines Warmes

Spargel-Gemüsegratin ^{(M) V}	CHF 17.00
Lauwarmer Gemüsesalat mit Linsen, Kernen, altem Balsamico und Parmesan ^{(H,M) V}	CHF 19.00

Vegetarische Saisongerichte

Spargel-Gemüseragout im Kräutercrêpe ^{(G,E,M) V}	CHF 25.00
Frühlings-Risotto mit Schaumwein dazu Fenchel, Eierschwämmli, Kefen und Parmesan ^{(M) V}	CHF 26.00
Baselbieter Gnocchetti mit Babyspinat, getrockneten Tomaten, Cashewnüssen und Ricotta ^{(G,E,M,H) V}	CHF 26.00

Fleisch- oder Fischgericht

Saftige Kalbsinvoltni serviert mit Frühlingsrisotto ^(E,M,Sch)	CHF 38.00
Kräuter-Fisch-Frikadelle mit Zucchetti-Kartoffel-Rösti, Meunière Sauce ^(G,E,F,M)	CHF 29.00

Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen ^{(G,E,M,H) V}	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	CHF 4.00

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

**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 (Xare-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 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 Sarmanti, 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

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	

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 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