



Wir feiern die Antike!
60 Jahre Antikenmuseum und Sammlung Ludwig

«Dinner der Träume» am

Freitag, den 4. September 2026

Freitag, den 18. September 2026

Beginn um 18.00 Uhr

4-Gänge-Menü (exkl. Getränke): CHF 120.– pro Person

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Klänge, Geschichten und überraschender Geschmackserlebnisse. Der Klangkünstler Pitt Weiss führt Sie mit verbundenen Augen durch imaginäre Traumlandschaften, die Ihre Sinne auf eine besondere Weise ansprechen. Passend zu den gehörten Klangwelten erwarten Sie sorgfältig komponierte Menügänge, die das Erlebte kulinarisch aufgreifen. Ein aussergewöhnliches Abenteuer für Augen, Ohren und Gaumen – exklusiv im Jubiläumsjahr 2026 im Bistro des Antikenmuseums Basel.

Platzreservation via





Vorspeisen

CHF

Tagessuppe ☞

8.00

Salat des Tages ☞

8.00

Leckere Salate

CHF

Kleiner Antikensalat, Blattsalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch,H) ☞

13.00

Grosser Antikensalat, Blattsalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (E,M,Sg,Sch,H) ☞

18.00

Bunter Spätsommer-Salat serviert mit Blattsalat, Fenchel, Melonen, Feta, Oliven und Ponzu-Mandeln (M, H, Sg, Sch) ☞

19.00

Bunter Kichererbsen-Sprossen- Blattsalat mit Sesam-Honig-Vinaigrette (Sg) ☞

18.00

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

Haussauce (E,M,Sg,Sch) ☞, Sesam-Honig-Vinaigrette (Sg, V) ☞, Essig & Öl (V) ☞

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

+ Fetawürfeli (M) +7.00

+ warmer Chèvre (M) +8.00

+ Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten +12.00

+ Crevettenspiessli (K) +10.00



Etwas kleines Warmes

CHF

Chèvre chaud mit Tomatenchutney, feinem Huusbrot und Salatbouquet (G,E M, Sg, Sch) ☞

14.00

Vegetarische Saisongerichte

CHF

Sommer-Risotto mit Gemüse, Pilzen, Oliven und Sbrinz (M, Sch) ☞

26.00

Baselbieter Teigwaren mit Gemüse, Dörrtomaten, Thymian und Pecorino (G, E, M, Sc) ☞

27.00

Fleisch- oder Fischgericht

CHF

Fregola Sarda mit Salsiccia, Oliven, Kapern und Parmesan (G, M, Sch)

29.00

Medaillon vom Swisslachs mit Chermoula und Gemüse-Linsen-Quinoa (F, H)

35.00

Süsser Abschluss

CHF

Hausgemachter Kuchen (G, E, M, H) ☞

6.00

Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot ☞

4.00



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, Mandarinenzeste und erkalteter Grüntee, dahinter Zitronenmelisse und Schlüsselblume. Am saftigen Gaumen mit pfeffrigem Extrakt, stützender Rasse und schlankem Körper. Im 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 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	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 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 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

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	5.30
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 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 Hybriddstämme)
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