

## **Kultur trifft Kulinarik im Antikenmuseum**

Geniessen Sie Ihren Freitagabend oder Sonntagmittag im Antikenmuseum mit einer Kombination aus leckerem Essen und einer spannenden Museumsführung. Nach einem erfrischenden Aperitif begleiten Sie unsere Guides auf eine thematische Führung und anschliessend geniessen Sie ein thematisch passendes 3-Gang-Menü.

56.00 CHF pro Person, inkl. Museumsbesuch, Führung, 3-Gang-Menü und ein Glas Prosecco oder ein Bier

Anmeldung jeweils bis Donnerstag um 14 Uhr.

Entdecken Sie unser tolles Kultur trifft Kulinarik-Angebot und buchen Sie noch heute Ihren Tisch unter:



## Vorspeisen

Suppe des Tages	CHF 8.00
Salat des Tages	CHF 8.00

## Leckere Bistro-Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O)	CHF 13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O)	CHF 17.00
Griechischer Sommersalat mit Oliven, Gurke, Feta, Tomaten, Peperoni und Honigmelone (G,O)	CHF 19.00
Caesar Salat mit Pouletbrust, Speckstreifen, Parmesan, Croûtons (A,D,G,O)	CHF 28.00

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Quinoa-Kugeln (V)	+7.00
Ziegenkäse (Chèvre)	+8.00
Gebratene Pouletbrust, in Streifen geschnitten	+10.00
Garnelenspiess	+10.00
Kleines Rindssteak aus der Schweiz (140g)	+24.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Hausauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V), Caesar Dressing (D,G,O)

## Vegetarische Saisongerichte

Sommer-Risotto, Gemüse, Krautstil, Oliven und Sbrinz (G,O)	CHF 26.00
Steinpilz-Ravioli, Gemüse, getrockneten Tomaten, Rosmarin und Pecorino (A,C,G)	CHF 26.00

## Sommerliches Fleischgericht

Rosa gebratenes Roastbeef mit Datterini, Feigen, Oliven und Granatapfelvinaigrette (M,O)	CHF 29.00
--	-----------

## Italienische Pinsa belegt mit:

Feigen, Datterini, Ricotta-Ziegencreme und Basilikum-Pesto (A,G,H)	CHF 20.00
Bresaola, Datterini, Mozzarella und Basilikum-Pesto (A,G,H)	CHF 24.00

## Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen oder «Waaie» (A,C,G,H)	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	CHF 4.00
Affogato al Caffè	CHF 8.00

Bistro<sup>AB</sup>

Bistro<sup>AB</sup>

## Die regionale Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Saisongerichten

### **Bacchus 2023, AOC Basel-Landschaft**

Weingut Jauslin, Muttenz  
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz  
Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Holunder und Mandelblüten sowie einem Hauch Exotik. Dabei wirkt er angenehm frisch mit langanhaltendem Abgang.

Der nach dem römischen Weingott benannte Weisswein ist ein herrlicher Begleiter zu Apérogebäck, kalten Vorspeisen, Spargeln und zur Sommerküche.

10cl zu 8.50 CHF  
75cl zu 56.00 CHF



**Schaumweine offen** cl CHF

Avinyó Brut Nature Reserva CAVA  
Avinyó DO Cava, Penedès, Spanien  
Traubensorten: Pansa Blanca, Parellada, Macabeo 10cl 9.00

**Offene Weine Weiss** cl CHF

Gutedel AOC 2023  
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz  
Traubensorte: Gutedel 10cl 7.50

Bourée Bianco di Merlot Ticino 2022 DOC  
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz  
Traubensorte: Merlot 10cl 9.50

Blanco de Tempranillo 2021  
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,  
Kastilien, Spanien  
Traubensorte: Tempranillo 10cl 8.00

Roero Arneis, DOCG 2023  
Fratelli Ponte, Piemont, Italien  
Traubensorte: Arneis 10cl 8.00



**Offener Wein Rosé** cl CHF

Visione, Campania Rosato IGT 2021  
Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien  
Traubensorte: Aglianico 10cl 8.00

**Offene Weine Rot** cl CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2022  
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir 10cl 8.50

Colli dell'Uccellina,  
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2018  
LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien  
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 10cl 9.00

Gaudeamus D.O. 2021  
Hermanos del Villar, D.O., 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, Penedès, 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

Bourée Bianco di Merlot Ticino 2022 DOC  
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz

Traubensorte: Merlot 75cl 66.00

Blanco de Tempranillo 2021  
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,  
Kastilien, Spanien

Traubensorte: Tempranillo 75cl 56.00

Roero Arneis, DOCG 2023  
Fratelli Ponte, Piemont, Italien

Traubensorte: Arneis 75cl 56.00



## Flaschenweine Rosé

cl

CHF

Visione, Campania Rosato IGT 2021  
Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

Traubensorte: Aglianico 75cl 55.00

## Flaschenweine Rot

cl

CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2022  
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl 56.00

Hohle Gasse Pinot Noir 2021  
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl 82.00

Colli dell'Uccellina,  
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2019

LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien 75cl 65.00

Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot

Gaudeamus D.O. 2021  
Hermanos del Villar, D.O. Ribera del Duero,  
Spanien

Traubensorte: Tempranillo 75cl 63.00

## 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, Mandarine, Himbeere	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30cl	5.00

## Biere

		CHF
Ueli Bier Spezial	33cl	5.50
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei	33cl	5.50
Panaché	33 cl	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
Sommer Hugo			12.50
Apérol Spritz			12.00
Hugo			12.00
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

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

Die Pouletbrust und das Rindfleisch stammen aus der Schweiz. Garnelen sind ASC zertifiziert und stammen aus Vietnam. Unser Brot wird in der Schweiz gebacken, Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert. Das Gemüse beziehen wir vorwiegend von Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich mit dem folgenden QR-Code informieren:



## Allergene auf der Speisekarte

- A = Glutenhaltige Getreide
- B = Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel
- D = Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen
- G = Milch von Säugetieren
- H = Schalenfrüchte
- M = Senf
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- R = Weichtiere; wie etwa Muscheln und Schnecken
- V = vegan