



Museumsnacht 2025

Haben Sie schon Ihr Ticket? Es ist ein ideales Weihnachtsgeschenk und kann bei uns an der Museumskasse ab 5. Dezember 2024 gekauft werden.

True Crime im Antikenmuseum

Begeben Sie sich auf Verbrecherjagd!

Erfahren Sie spannende Details zu spektakulären Mordfällen im Altertum und nehmen Einblick in die forensische Polizeiarbeit von heute. Was Sie erwartet?

Erleben Sie einen Rundgang zu den schlimmsten Gewalttaten der Antike. Das ist nichts für schwache Nerven!

In einem Schauspiel ermitteln Miss Marple und Hercule Poirot in den berühmtesten Mordfällen des Altertums.

Kurzvorträge entführen Sie zu verschiedenen Tatorten in der alten Welt und zeigen die dunkle Seite der Antike auf.

Mit Tanz im Innenhof zu den Beats von DJ Juiceppe, sowie Drinks von unserer Bar lassen wir den Abend gemeinsam ausklingen.

In der Skulpturhalle, Mittlere Strasse 17, 4056 Basel

Auf dem Olymp!

Begeben Sie sich auf unsere inszenierte Wolkenlandschaft und lauschen Sie den Klängen einer Harfenistin zu. Erfahren Sie den Klatsch und Tratsch der Götter, schminken sich mit Glitter und geniessen Sie dabei griechische Kulinarik.

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 18.00
Winterlicher Blattsalat mit Mandarinen, Marroni Kernen, Croûtons (A,H,M,O) an Wintersauce mit Orangen und Baumnussöl (H,M)	CHF 19.00

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:

Ziegenkäse (Chèvre)	+8.00
Gebatene Pouletbrust in Streifen geschnitten	+10.00
Ofengemüse, separat serviert	+6.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Hausauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V) oder Wintersauce (H,M)

Etwas kleines Warmes

Gemüsegratin mit Dörrotomaten und Chèvre gewürzt mit Kräutern (G,L)	CHF 12.00
---	-----------

Vegetarische Saisongerichte

Winter-Risotto mit Krautstiel, Marroni, Kürbis Kernen und Sbrinz (G,H)	CHF 26.00
Hausgemachtes Capuns mit Gemüse und Käse-Kräuter-Rahm (A,C,G)	CHF 24.00

Fleisch- oder Fischgericht

Pasta Orechiette mit Gemüse, Polpetta und Chilli (A,C)	CHF 25.00
Geschmorter Kaninchenschlegel in AMB Schokoladen-Zimtsauce mit Wintergemüse und Tessiner Polenta (G)	CHF 29.00

Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen (A,C,G,H)	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot	CHF 4.00

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

Die Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Herbstgerichten

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2020

Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Für diesen Blauburgunder wurde spät gelesenes Traubengut aus den Gemeinden Buus, Magden, Maisprach, Sissach, Gelterkinden und Wintersingen gemeinsam im Stahltank gekeltert.

Verwendung:

Z'Vierplättli, Käse, Baselbieter Spezialitäten, Grilladen, Fleischgerichte, Vegetarische Küche, Pasta etc. Sehr vielseitig einsetzbar.

Empfohlene Serviertemperatur: 18°C

Geschmack:

Sattes, lebendiges Kirschrot. Offenes, intensives, beeriges Pinot Noir Bouquet. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure. Samtiger, noch etwas nach Reife verlangender Gerbstoff.

Kurz: Reinstes Pinot Noir Vergnügen.

10cl zu 9.00 CHF

75cl zu 63.00 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 2022
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

10cl

8.00

Offener Wein Rosé

cl

CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023
Klus Aesch, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir, Gallotta, Mara

10cl

8.00

Offene Weine Rot

cl

CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2020
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

10cl

9.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020
La Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot

10 cl

9.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien
Traubensorten: Sangiovese

10cl

9.50

Gaudeamus D.O. 2021
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, 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 2022
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien

Traubensorte: Tempranillo 75cl

56.00

Flaschenweine Rosé

cl

CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023
Klus Aesch, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir, Gallotta, Mara 75cl

56.00

Flaschenweine Rot

cl

CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2020
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl

63.00

Hohle Gasse Pinot Noir 2021
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl

82.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020
La Selva Bioagricola, Toskana, Italien

Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 75 cl

63.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien

Traubensorten: Sangiovese 75cl

66.00

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, 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	33cl	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
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

	CHF
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	

Deklaration

Die Pouletbrust stammt aus der Schweiz, das Kaninchen aus Ungarn. 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 = Glutenhaltiges 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