



FISCHERSTUBE
RESTAURANT

Speise- und Getränkekarte

BIERE

OFFENBIERE

Ueli Bier Reverenz spezial	3dl	5.70
gebraut seit 1974, untergärig, 5.2 % vol	5dl	8.90
2 Liter im Fischkrug		35.20
Ueli Bier Lager hell	3dl	5.40
gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol	5dl	8.40
2 Liter im Fischkrug		33.60
Ueli Bier Weizen	3dl	6.20
gebraut seit 1977, obergärig, 5.4 % vol	5dl	9.90
2 Liter im Fischkrug		37.20

FLASCHENBIERE

Ueli Bier Spezial hell	33cl	7.00
Ueli Bier Basilisk amber	33cl	7.00
Ueli Bier Panaché	33cl	7.00
Ueli Bier Kleinbasler Vagabund	33cl	7.00
Ueli Bier Sorglos 0.0% (Alkoholfrei)	33cl	7.00

OFFENBIERE

Ueli Bier Robur dunkel	3dl	5.70
gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol	5dl	8.90
Ueli Bier Old School Hops IPA	3dl	6.90
gebraut seit 2021, untergärig, 5.6 % vol	5dl	10.90
Ueli Bier Wild Maa Bogg	3dl	5.70
gebraut seit 2024, untergärig, 6.0 % vol	5dl	8.90
Panaché	3dl	5.40
	5dl	8.40
Ueli Bier entdecken (4 Sorten, je 1 dl)	4dl	9.50

SAISONALE FLASCHENBIERE

Ueli Bier Primavera (ab März)	33cl	7.00
Ueli Bier Jazzbier (ab April)	33cl	8.00
Ueli Bier Laggs (ab Mai)	33cl	8.00
Ueli Bier Winterbogg (ab November)	33cl	8.00

GETRÄNKE

Hausgemachter Eistee	40cl	5.00	Eptinger Rot	50cl	6.00
Vivi Kola	33cl	5.50	Eptinger Rot	100cl	9.50
Vivi Kola Zéro	33cl	5.50	Eptinger Blau	50cl	6.00
Vivi Soda Apfelschorle	33cl	5.50	Eptinger Blau	100cl	9.50
Vivi Soda Orange & Ingwer	33cl	6.00	Gents Roots Tonic	20cl	6.00
Vivi Soda Zitrone&Ingwer	33cl	6.00	Gents Roots Bitter Lemon	20cl	6.00
Rivella Rot	33cl	5.50	Gents Roots Ginger Beer	20cl	6.00

WEINE

CREMANT / WEISSWEINE

	1dl	7.5dl
Cremant d'Alsace brut	8.50	59.00
Zusslin, Elsass		
Grauer Burgunder 2022	6.00	42.00
Blankenhorn, Baden		
Chardonnay Schliengen 2022		59.00
Blankenhorn, Baden		
Sauvignon Blanc 2022	8.50	59.00
Siebe Dupf, Baselland		
Riesling Bollenberg 2021	7.50	55.00
Zusslin, Elsass		
Bourgogne Blanc 2021		85.00
Dom. de Montille, Burgund		
Roero Arneis 2022		59.00
Vietti, Piemont		
Riesling Spätlese Süss 2019		75.00
Markus Molitor, Mosel		

ROTWEINE / ROSÉWEIN

	1dl	7.5dl
Maison Rouge 2022	6.00	42.00
Blankenhorn, Baden		
Pinot Noir La Tour 2022		65.00
Jauslin, Baselland		
Merlot 2022		75.00
Siebe Dupf, Baselland		
Lagrein 2022	7.50	55.00
Kellerei Eisacktal, Südtirol		
Barbera d'Alba 2022	8.50	59.00
Burlotto, Piemont		
Nebbiolo Perbacco 2019		59.00
Vietti, Piemont		
Amarone Valpolicella 2017		79.00
Fasoli / San Raffaele, Vento		
Pinot Noir Rosé 2022		52.00
Siebe Dupf, Baselland		

KALTE GERICHTE & VORSPEISEN

ZUM BIER

Ofenfrischer Bierbretzel vom Beschle	5.00
Hausgemachter Fleischkäse mit Dörrtomaten & Röstzwiebeln verfeinert	9.50
Hausgemachte Frikadellen an Ueli Dunkelbier - Zwiebelkonfit	9.50
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 6.50) mit der Ueli Bier Wurst vom Jenzer	16.50
Wurst & Käse Salat (mit Pommes Frites + 6.50) mit der Ueli Bier Wurst vom Jenzer & Wirth's Huus Käse	20.00
Käseplättli Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	27.00
Fleischplättli Vierelei Delikatessen vom Stachel Blauen & hausgemachtes Rosinenchutney	36.00

VORSPEISEN

Bunter Frühlingssalat an Hausdressing dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	9.00
mit warmem Feta in Bärlauch-Panko Kruste	13.00
Crémige Sellerie - Apfelsuppe garniert mit knusprigem Pastinaken Chip	12.50
Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	19.50
Hausgemachte Schinkenterrine auf grünem Salat mit hausgemachtem Rosinenchutney	19.50
Rindstatar 80g (mit Pommes Frites + 6.50) garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcrème & Butter dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	25.00
Portion Pommes Frites	8.50
Portion Süsskartoffel Frites	9.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegi Bretzel - Burger wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	32.00	Gebratene Aubergine mit geschmorter Paprika überbacken mit Feta, an Ueli Dunkelbier - Crème & Quinoasalat	28.00
Gratinierte Spätzlipfanne dazu frisches Gemüse, Bärlauch & Wirth's Huus Käse	28.00		

HAUPTGERICHTE

Braumeister Beef Steak "Café de Paris" wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	29.00	Kalbsleberli an Madeirasauce dazu frisches Gemüse & Rösti	36.00
Ueli Bretzel - Burger wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	32.00	Maispoularde gefüllt mit Malzcrème auf Ueli Bierjus, dazu frisches Gemüse & Polentataler	32.00
Schweinehaxe in Ueli Weizenbier geschmort, dazu hausgemachtes Apfel-Sauerkraut & Bratkartoffeln	36.00	Rindskopfbäckchen in Ueli Dunkelbier geschmort, dazu Schmor Gemüse & hausgemachte Spätzli	34.00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Freilandschinken und Alpkäse dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	48.00	Lammrack auf Ueli Bierjus mit Rosmarin, mit einer Bärlauch - Pankokruste dazu frisches Gemüse & Bratkartoffeln	46.00
Salsiccia vom Freilandschwein an Ueli Dunkelbier - Zwiebelsauce & Rösti	26.00	Rindstatar 150g (mit Pommes Frites + 6.50) garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcrème & Butter dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	35.00
Wiener Schnitzel vom Kalb dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	45.00	Basler Rindsfiletgeschnetzeltes dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli	43.00
Falsche Schnecken "Café de Paris" 12 Stück dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	36.00		

DESSERTS

Ueli Weizen - Bieramisu saisonal hausgemacht	12.50	Karamellcrème mit flambiertem Meringue	12.50
Pistazien Fondant mit hausgemachter Kokos - Glace	16.50	Sorbet & Glace saisonal hausgemacht	6.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee	4.90	Doppio	6.80
Haenowitz & Page		Haenowitz & Page	
Espresso	4.90	Tee verschiedene Sorten	5.50
Haenowitz & Page		Tee Huus	

SPIRITUOSEN

APERITIV	2cl	4cl	GRAPPA	2cl	4cl	
Tscharly Apèro(l)		8.00	Grappa di Barbera	6.00	11.50	
Rheinbrand, 15 % vol			Marolo, 40 % vol			
Tscharly Spritz		11.50	Grappa di Moscato 2017	8.50	16.50	
mit Cremant d'Alsace & Mineralwasser			Marolo, 42 % vol			
Martinazzi bitter		8.50	Grappa di Barolo 9 anni	9.50	18.50	
Matter, 22 % vol			Marolo, 50 % vol			
Martinazzi Soda		9.50				
mit Mineralwasser						
Hugo		11.50				
Cremant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze						
Grand Cru Pastis	6.50					
Henry Bardoulin, 45 % vol						
KRÄUTER		4cl	BRÄNDE		2cl	4cl
Alpenbitter		9.00	Ueli Bierbrand	8.00	15.50	
Appenzeller, 29 % vol			Brauerei Fischerstube, 40 % vol			
			Basler Dybli Kirsch	5.00	9.50	
			Nebiker, 40 % vol			
			Williams "Kurz vor dem Fall"	9.00	17.50	
			Luchs & Hase, 40 % vol			
			Vieille Prune 12 ans	6.00	11.50	
			Metté, 45 % vol			
GIN		4cl	WHISKY		4cl	
Dry Gin		16.50	Islay Single Malt 10 Years		15.00	
Rheinbrand, 40 % vol			Ardbeg, 46 % vol			
London Dry Gin		10.00	Viking Honour Single Malt 12 Years		17.50	
Tanqueray, 43.1 % vol			Highland Park, 40 % vol			
			180° Single Malt		20.00	
			Luchs & Hase, 43 % vol			
RUM		4cl	COGNAC		4cl	
Rum Oak Age		17.50	Grand Champagne Albane		19.00	
Rheinbrand, 40 % vol			A. E. Dor, 40 % vol			
Coruba Rum 18 Years		21.00				
Rum Company, 40 % vol						
VODKA		4cl	ZUSATZGETRÄNKE			
Ueli Vodka		9.00	Vivi Kola	33cl	5.50	
Brauerei Fischerstube, 40 % vol			Vivi Kola Zéro	33cl	5.50	
			Gents Roots Tonic	20cl	6.00	
			Gents Roots Bitter Lemon	20cl	6.00	

Unsere Partner

Metzgerei Jenzer - Natura Qualität-, Arlesheim (CH)

für unser Rind & Schwein

Metzgerei Stachel Blauen, Blauen (CH)

für unser Wild

Chef's Irish Beef Club (IR)

für unser Rindsfilet & Lamm

Confiserie Beschle, Basel (CH)

für unser Brot

Wirth's Huus, Basel (CH)

für unseren Käse

Haenowitz & Page, Basel (CH)

für unseren Kaffee

London Tea Company LTD, Münchenstein (CH)

für unseren Tee

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Restaurant Fischerstube

Rheingasse 45

4058 Basel

061 692 92 00

info@restaurant-fischerstube.ch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktueller Mehrwertsteuer