

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

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
Tut - Anch - Ueli	3dl	6.90
gebraut seit 2004, untergärig, 5.8 % vol	5dl	10.90
Ueli Bier Stout	3dl	6.20
gebraut seit 2019, obergärig, 6.2 % vol	5dl	9.90
Ueli Bier entdecken (4 Sorten, je 1dl)	4dl	9.50

FLASCHENBIERE

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

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	Brauwasser prickelnd	50cl	3.50
Vivi Kola	33cl	5.50	Brauwasser prickelnd	100cl	5.50
Vivi Kola Zéro	33cl	5.50	Brauwasser still	50cl	3.50
Vivi Soda Apfelschorle	33cl	5.50	Brauwasser still	100cl	5.50
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 Merlot & Pinot Noir	6.50	45.00
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	3.50
Hausgemachter Fleischkäse	9.50
mit Dörrtomaten & Röstzwiebeln verfeinert	
Hausgemachte Frikadellen	9.50
an Ueli Dunkelbeer - Zwiebelkonfit	
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 6.50)	16.50
mit der Ueli Bier Wurst vom Jenzer	
Wurst & Käse Salat (mit Pommes Frites + 6.50)	20.00
mit der Ueli Bier Wurst vom Jenzer & Wirth's Huus Käse	
Käseplättli	27.00
Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
Fleischplättli	36.00
Vierelei Delikatessen vom Stachel Blauen & hausgemachtes Apfelchutney	

VORSPEISEN

Bunter Salat an Hausdressing	9.00
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Spargelcrème - Suppe	12.50
Spargel mit Freilandschinken	26.50
auf knackigem Salatbouquet mit Ueli Weizenbier - Hollandaise	
Spargel Panna Cotta	16.50
dazu Lachs - Apfel - Tatar & knuspriger Parmesan - Chip	
Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück	19.50
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Rindstatar 80g (mit Pommes Frites + 6.50)	25.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelberème & Butter	
dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	
Portion Pommes Frites	8.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegi Bretzel - Burger	32.00	Maisplätzli	28.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		mit Chipotle - Tomatensalsa, dazu rustikaler Kartoffelstampf	
Gratinierte Spätzlipfanne	28.00	Süsskartoffel Falafel	26.00
dazu frisches Gemüse, Spargelspitzen & Wirth's Huus Käse		mit hausgemachtem Humus auf Spinatsalat	

HAUPTGERICHTE

Rindstagliata	34.00	Kalbsleberli an Madeirasauce	39.00
auf Spinat - Rucola - Salat mit Bratkartoffeln		dazu frisches Gemüse & Rösti	
Ueli Bretzel - Burger	32.00	Mistkratzerli American	34.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		dazu Kartoffelsalat	
Schweinehaxe	36.00	Schweinskopfbäckchen	29.00
in Ueli Weizenbier geschmort, dazu hausgemachtes Sauerkraut & Kartoffelsalat		in Ueli Dunkelbeer geschmort, dazu Schmorgemüse & hausgemachte Spätzli	
Cordon Bleu vom Kalb	48.00	Spargel mit Freilandschinken	36.00
gefüllt mit Freilandschinken & Alpkäse		auf knackigem Salatbouquet mit Ueli Weizenbier - Hollandaise	
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		Rindstatar 160g (mit Pommes Frites + 6.50)	36.00
Ueli Bier - Salsiccia vom Freilandschwein	26.00	garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelberème & Butter	
an Ueli Dunkelbeer - Zwiebelsauce & Rösti		dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	
Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00	Basler Rindsfiletgeschnetzeltes	43.00
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli	
Falsche Schnecken "Café de Paris" 12 Stück	36.00		
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle			

DESSERTS

Ueli Weizen - Bieramisu	12.50	Läckerliparfait	12.50
saisonal hausgemacht		auf Bisquit - Boden mit Zwetschgenkompott	
Fischerstube - Eiskaffee	9.50	Sorbet & Glace	6.50
mit Irish Cream (17 % vol) & Rahm		saisonal hausgemacht	

WARMER 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	BRÄNDE	2cl	4cl
Cremant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze			Ueli Bierbrand	8.00	15.50
Grand Cru Pastis	6.50		Brauerei Fischerstube, 40 % vol		
Henry Bardoulin, 45 % vol			Basler Dybli Kirschen	5.00	9.50
			Nebiker, 40 % vol		
KRÄUTER		4cl	Williams "Kurz vor dem Fall"	9.00	17.50
			Luchs & Hase, 40 % vol		
Alpenbitter		9.00	Vieille Prune 12 ans	8.50	13.50
Appenzeller, 29 % vol			Metté, 45 % vol		
GIN		4cl	WHISKY		4cl
			Islay Single Malt 10 Years		15.00
Dry Gin		16.50	Ardbeg, 46 % vol		
Rheinbrand, 40 % vol			Viking Honour Single Malt 12 Years		17.50
London Dry Gin		10.00	Highland Park, 40 % vol		
Tanqueray, 43.1 % 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					
			ZUSATZGETRÄNKE		
VODKA		4cl	Vivi Kola	33cl	5.50
			Vivi Kola Zéro	33cl	5.50
Ueli Vodka		9.00	Gents Roots Tonic	20cl	6.00
Brauerei Fischerstube, 40 % vol			Gents Roots Bitter Lemon	20cl	6.00

Unsere Partner

Metzgerei Jenzer - Natura Qualität-, Arlesheim (CH)

für unser Rind, Kalb, Geflügel & Schwein

Metzgerei Stachel Blauen, Blauen (CH)

für unser Wild

Chef's Irish Beef Club (IR)

für unser Rindsfilet

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