

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 (naturtrüb)	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, obergärig, 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

SAISONALES OFFENBIER		
Ueli Festbier	3dl	6.20
gebraut seit 1987, untergärig, 5.4 % vol	5dl	9.90

SAISONALE FLASCHENBIERE		
Ueli Bier Primavera (ab März)	33cl	7.00
Ueli Bier Jazzbier (ab April)	33cl	8.00
Ueli Bier Winterbogg (ab November)	33cl	8.00

LIMONADEN UND WASSER

Hausgemachter Eistee	40cl	5.00
Vivi Kola	33cl	5.50
Vivi Kola Zéro	33cl	5.50
Vivi Soda Apfelschorle	33cl	5.50
Vivi Soda Orange & Ingwer	33cl	6.00
Vivi Soda Zitrone & Ingwer	33cl	6.00
Rivella Rot	33cl	5.50

Brauwasser prickelnd	50cl	5.50
Brauwasser prickelnd	100cl	9.50
Brauwasser still	50cl	5.50
Brauwasser still	100cl	9.50
Gents Roots Tonic	20cl	6.00
Gents Roots Bitter Lemon	20cl	6.00
Gents Roots Ginger Beer	20cl	6.00

WEINE

CRÉMANT / WEISSWEINE	1dl	7.5dl
Crémant d'Alsace brut	8.50	59.00
Zusslin, Elsass		
Grauer Burgunder 2023	7.00	49.00
Blankenhorn, Baden		
Chardonnay Schliengen 2022		59.00
Blankenhorn, Baden		
Sauvignon Blanc 2023	8.50	59.00
Siebe Dupf, Baselland		
Riesling Bollenberg 2022	7.50	55.00
Zusslin, Elsass		
Bourgogne Blanc 2021		85.00
Dom. de Montille, Burgund		
Roero Arneis 2023		59.00
Vietti, Piemont		
Riesling Spätlese Süss 2020		75.00
Markus Moitor, Mosel		

ROTWEINE / ROSÉWEIN	1dl	7.5dl
Maison Rouge 2020 Merlot & Pinot Noir	7.00	49.00
Blankenhorn, Baden		
Pinot Noir La Tour 2022		65.00
Jauslin, Baselland		
Merlot 2022		75.00
Siebe Dupf, Baselland		
Lagrein 2023	7.50	55.00
Kellerei Eisacktal, Südtirol		
Barbera d'Alba Trevie 2021/2022	8.90	66.00
Vietti, Piemont		
Nebbiolo Perbacco 2022		59.00
Vietti, Piemont		
Amarone Valpolicella 2019		79.00
Fasoli / San Raffaele, Vento		
Rosé Superstition 2023	8.50	59.00
Ale&Bread, Baden		

VORSPEISEN

Hokkaido Kürbis-Karotten Suppe	10.00	Ueli Bier Tapas (ab 2 Personen)	pro Per. 26.00
verfeinert mit Kokosmilch und Ingwer		Tartar, Falsche Schnecken, Mini Schnitzel, Kürbis Suppe u.v.m	
Burrata auf Hokkaido Kurbispürre	22.00	Käseplättli	27.00
serviert mit Butternuss Pickels und Baumnüssen		Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
Zwei Weisswürste auf Feigensenf	14.00	Rindstatar klein (mit Pommes Frites + 6.50)	25.00
dazu frisches Stadthofbrot von Beschle		garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 6.50)	16.50	Herbstsalat mit Ziegenkäse	20.00
mit Klöpfer von Jenzer		gratiniert mit Honig, verfeinert mit Baumnüssen	
Wurst-Käse-Salat (mit Pommes Frites + 6.50)	20.00	Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück	22.00
mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse		dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ueli-Vegi-Burger mit Treberbrioche	33.00	Gratinierte Spätzlipfanne	28.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse	
Grosser Herbstsalat mit Ziegenkäse	31.00	Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilzsauce	30.00
gratiniert mit Honig, verfeinert mit Baumnüssen		verfeinert mit Alpkäse	

HAUPTGERICHTE & KLASSIKER

Ueli Bier Salsiccia vom Freilandschwein	26.00	Cordon bleu vom Kalb mit Freilandschinken	49.00
an Ueli-Dunkelbier-Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödeln		und Alpkäse, dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Schweinsbäggli in Ueli Dunkelbier geschmort	29.00	(Glutenfrei möglich)	
dazu hausgemachte Spätzli und Schmorgemüse		Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00
Ueli-Burger mit Treberbrioche & Natura Beef	33.00	dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Alpkäse und Bratspeck vom Freilandsäuli, mit Pommes Frites oder Salat		(Glutenfrei möglich)	
Schweinehaxe in Ueli Weizenbier geschmort	36.00	Falsche Schnecken "Café de Paris" 12 Stück	38.00
serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödeln		dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Rehpfeffer	39.50	Basler Rindsfilet Geschnetzeltes	43.00
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli	
Wildschwein Entrecôte	48.00	Rindstatar gross (mit Pommes Frites + 6.50)	36.00
serviert mit Knödel, Wirsing, Birne und Preiselbeeren		garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	
		Moules de Bouchot Fischerstube Art	33.00
		serviert mit Pommes Frites	

DESSERTS

Ueli Weizen Bieramisu	12.50	Käseteller	15.00
saisonal, hausgemacht		Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf	
Toblerone Mousse	13.00	Glace von Dream of Ice, Allschwil	Kugel 4.00
mit Crumble aus Weissler Schokolade		Café, Schokolade Grand Cru, Pistazie, Vanille, Erdbeer	
Affogato	10.50	Sorbets von Dream of Ice, Allschwil	Kugel 4.00
Espresso von Haenowitz & Page mit einer Kugel Vanilleglace		Zitrone, Mango-Passion, Aprikosen, Brombeer	

KAFFEE & TEE

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
Saisonaler Spritz mit Crémant d'Alsace		11.50
Grapefruit und Zimt Sirup		
Tscharly Apèro(l)		8.00
Rheinbrand, 15 % vol		
Tscharly Spritz		11.50
mit Crémant d'Alsace & Mineralwasser		
Martinazzi bitter		8.50
Matter, 22 % vol		
Martinazzi Soda		9.50
mit Mineralwasser		
Hugo		11.50
Crémant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze		
Grand Cru Pastis	6.50	
Henri Bardouin, 45 % vol		

KRÄUTER	4cl
Alpenbitter	9.00
Appenzeller, 29 % vol	

GIN & VODKA	4cl
Gin de Bâle	14.50
Hearts&Tails, 40%	
Dry Gin	16.50
Rheinbrand, 40 % vol	
Fischermans Gin	16.00
Hearts&Tails, 41%	
London Dry Gin	10.00
Tanqueray, 43.1 % vol	
Ueli Vodka	9.00
Brauerei Fischerstube, 40 % vol	

RUM	4cl
Rum Oak Aged	17.50
Rheinbrand, 40 % vol	
Coruba Rum 18 Years	21.00
Rum Company, 40 % vol	

GRAPPA	2cl	4cl
Grappa di Barbera	6.00	11.50
Marolo, 40 % vol		
Grappa di Moscato 2017	8.50	16.50
Marolo, 42 % vol		
Grappa di Barolo 9 Anni	9.50	18.50
Marolo, 50 % vol		

BRÄNDE	2cl	4cl
Ueli Bierbrand	8.00	15.50
Brauerei Fischerstube, 41 % vol		
Ueli Winterbogg Bierbrand	6.50	12.00
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	8.50	13.50
Metté, 45 % vol		

WHISKY & COGNAC	4cl
Islay Single Malt 10 Years	15.00
Ardbeg, 46 % vol	
Viking Honour Single Malt 12 Years	17.50
Highland Park, 40 % vol	
Ueli Whisky Sherry Cask	19.00
Brauerei Fischerstube, 43 % vol	
Grande Champagne 1270	19.00
Frapin, 40 % vol	

COCKTAILS	
Espresso Martini mit Ueli Vodka	16.50
frisch gebrühter Espresso, Kaffee Liqueur und Zuckersirup	
Negroni mit Gentleman's Gin	16.50
Vermouth rot und Campari	
Aleandbread, 27.50 % vol	
Spicy Moscow Mule mit Ueli Vodka	16.50
Tabasco (auch ohne möglich) Ginger Beer & Limettensaft	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktueller Mehrwertsteuer.

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

LIEFERANTEN AUS DER REGION

Wir arbeiten eng mit ausgewählten Lieferanten aus der Region zusammen, um dir frische, saisonale und hochwertige Zutaten zu garantieren:

Metzgerei Jenzer, Arlesheim

Erstklassiges, nachhaltiges Fleisch und prämierte Wurstspezialitäten in Natura Qualität.
Kalb (CH), Geflügel (CH), Schwein (CH), Wurstwaren (CH), Rind (CH & IRL), Wildfleisch (CH, AT)



Bianchi

Moule de Bouchot (FR)



Bäckerei und Confiserie Beschle, Basel

Täglich frisches Brot aus dem Quartier! Beschle liefert uns das knusprige Stadthofbrot, die leckeren Bierbrezel und die Burger Buns mit Ueli Bier Treber.



BESCHLE



Wirth's Huus, Basel

Renommierter Käsevariationen aus traditioneller Herstellung. Bei Lucas Wirth suchen wir den Käse für unsere leckeren Käseplättchen und das Fondue aus.

Gebrüder Marksteiner, Basel

Der Spezialist für saisonale und regionale Früchte und Gemüse.



Haenowitz & Page, Basel

Reto Häner röstet in den Aktienmühle seine "direct trade" Kaffeebohnen für unseren leckeren Espresso und Kaffee, welchen wir in der Fischerstube anbieten.



London Tea Company LTD, Münchenstein

Über 125 Jahre Teetradition machen die London Tea Company zum perfekten Partner für unser Teeangebot



BANKETTE & BRAUEREIFÜHRUNGEN

Sein historischer Charme macht den Antoniterkeller aus dem 15. Jahrhundert zur idealen Location für unvergessliche Feiern mit bis zu 50 Personen. Kombiniere deine Feier mit einer Führung durch die Brauerei.

