

BIERE

OFFENBIERE

Ueli Bier Reverenz Spezial gebraut seit 1974, untergärig, 5.2 % vol 2 Liter im Fischkrug	3dl 5.70 5dl 8.90 35.20
Ueli Bier Lager hell gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol 2 Liter im Fischkrug	3dl 5.60 5dl 8.70 33.60
Ueli Bier Weizen gebraut seit 1977, obergärig, 5.4 % vol 2 Liter im Fischkrug	3dl 6.20 5dl 9.90 37.20

OFFENBIERE

Ueli Bier Robur dunkel gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol Ueli Bier Old School Hops IPA	3dl 5.70 5dl 8.90 3dl 6.90
Tut-Anch-Ueli gebraut seit 2004, untergärig, 5.8 % vol	5dl 10.90
Ueli Bier Stout gebraut seit 2019, obergärig, 6.2 % vol	3dl 6.20 5dl 9.90
Ueli Bier entdecken (4 Sorten, je 1dl)	4dl 9.50

FLASCHENBIERE

Ueli Bier Spezial hell Ueli Bier Basilisk Amber Ueli Bier Panaché (naturtrüb) Ueli Bier Kleinbasler Vagabund Ueli Bier Sorglos 0.0% (alkoholfrei)	33cl 7.00 33cl 7.00 33cl 7.00 33cl 7.00 33cl 7.00
---	---

SAISONALES OFFENBIER

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

SAISONALE FLASCHENBIERE

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

LIMONADEN UND WASSER

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

WEINE

CRÉMANT / WEISSWEINE

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

ROTWEINE / ROSÉWEIN

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

VORSPEISEN

Blumenkohlsuppe verfeinert mit Haselnüssen und Rahm	10.00	Ueli Bier Tapas (ab 2 Personen) Tartar, Falsche Schnecken, Mini Schnitzel, Kürbis Suppe u.v.m	pro Per. 26.00
Rauchlachs Rillette serviert mit getoastetem Stadthofbrot und Gemüse-Pickles	19.50	Käseplättli Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	27.00
Zwei Weisswürste auf Feigensenf dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	14.00	Rindstatar klein (mit Pommes Frites + 6.50) garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	25.00
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 6.50) mit Klöpfer von Jenzer	16.50	Wintersalat mit Ziegenkäse gratiniert mit Honig, verfeinert mit Baumnüssen	20.00
Wurst-Käse-Salat (mit Pommes Frites + 6.50) mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse	20.00	Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	22.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

HAUPTGERICHTE & KLASSIKER

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

DESSERTS

Karamellisierte Apfel-Tatin serviert mit Läckerli-Glace	13.00	Käseteller Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf	15.00
Toblerone Mousse mit Crumble aus Weisser Schokolade	13.00	Glace von Dream of Ice, Allschwil Café, Schokolade Grand Cru, Pistazie, Vanille, Erdbeer, Läckerli	Kugel 4.00
Affogato Espresso von Haenowitz & Page mit einer Kugel Vanilleglace	10.50	Sorbets von Dream of Ice, Allschwil Zitrone, Mango-Passion, Aprikosen, Brombeer	Kugel 4.00

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	GRAPPA	2cl	4cl
Saisonaler Spritz mit Crémant d'Alsace	11.50		Grappa di Barbera	6.00	11.50
Grapefruit und Zimt Sirup			Marolo, 40 % vol		
Tscharly Apèro(l)	8.00		Grappa di Moscato 2017	8.50	16.50
Rheinbrand, 15 % vol			Marolo, 42 % vol		
Tscharly Spritz	11.50		Grappa di Barolo 9 Anni	9.50	18.50
mit Crémant d'Alsace & Mineralwasser			Marolo, 50 % vol		
Martinazzi bitter	8.50		BRÄNDE	2cl	4cl
Matter, 22 % vol			Ueli Bierbrand	8.00	15.50
Martinazzi Soda	9.50		Brauerei Fischerstube, 41 % vol		
mit Mineralwasser			Ueli Winterbogg Bierbrand	6.50	12.00
Hugo	11.50		Brauerei Fischerstube, 40 % vol		
Crémant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze			Basler Dybli Kirsch	5.00	9.50
Grand Cru Pastis	6.50		Nebiker, 40 % vol		
Henri Bardouin, 45 % vol			Williams kurz vor dem Fall	9.00	17.50
KRÄUTER	4cl		Luchs & Hase, 40 % vol		
Alpenbitter	9.00		Vieille Prune	8.50	13.50
Appenzeller, 29 % vol			Metté, 45 % vol		
GIN & VODKA	4cl		WHISKY & COGNAC	4cl	
Gin de Bâle	14.50		Islay Single Malt 10 Years	15.00	
Hearts&Tails, 40%			Ardbeg, 46 % vol		
Dry Gin	16.50		Viking Honour Single Malt 12 Years	17.50	
Rheinbrand, 40 % vol			Highland Park, 40 % vol		
Fischermans Gin	16.00		Ueli Whisky Sherry Cask	19.00	
Hearts&Tails, 41%			Brauerei Fischerstube, 43 % vol		
London Dry Gin	10.00		Grande Champagne 1270	19.00	
Tanqueray, 43.1 % vol			Frapin, 40 % vol		
Ueli Vodka	9.00		COCKTAILS		
Brauerei Fischerstube, 40 % vol			Espresso Martini mit Ueli Vodka	16.50	
RUM	4cl		frisch gebrühter Espresso, Kaffee Liqueur und Zuckersirup		
Rum Oak Aged	17.50		Negroni mit Gentleman's Gin	16.50	
Rheinbrand, 40 % vol			Vermouth rot und Campari		
Coruba Rum 18 Years	21.00		Aleandbread, 27.50 % vol		
Rum Company, 40 % 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)



BESCHLE



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.

Wirth's Huus, Basel

Renommierte Käsevariationen aus traditioneller Herstellung. Bei Lucas Wirth suchen wir den Käse für unsere leckeres 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.

