

BIERE

OFFENBIERE

Ueli Bier Reverenz Spezial	3dl	5.80
gebraut seit 1974, untergärig, 5.2 % vol	5dl	9.10
2 Liter im Fischkrug		36.00
Ueli Bier Lager hell	3dl	5.60
gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol	5dl	8.70
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 (alkoholfrei, max 0.5%)	33cl	7.00

OFFENBIERE

Ueli Bier Robur dunkel	3dl	5.80
gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol	5dl	9.10
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 Bier Maibock	3dl	6.20
gebraut 2026, untergärig, 6.2 % 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	9.00	65.00
Zusslin, Elsass		
Grauer Burgunder 2023	7.50	49.00
Blankenhorn, Baden		
Chardonnay Schliengen 2022		65.00
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	7.50	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	9.00	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

Spargelcremesuppe mit Zitronen-Espuma	10.00	Ueli Bier Tapas (ab 2 Personen) Tartar, Falsche Schnecken, Mini Schnitzel, Spargelcremesuppe u.v.m	pro Per. 26.00
Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück mit Butcher Cut's Rinds dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	22.00	Käseplättli	27.00
Zwei Weisswürste auf Feigensenf dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	14.00	Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 7.50) mit Klöpfer von Jenzer	17.00	Rindstatar klein (mit Pommes Frites + 7.50) garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	26.00
Wurst-Käse-Salat (mit Pommes Frites + 7.50) mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse	21.00	Frühlingsalat mit Jakobsmuscheln garniert mit Babyspinat, Mango, Radieschen und Pekannüssen	26.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ueli-Vegi-Burger mit Treberbrioche wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	33.50	Gratinierte Spätzlipfanne dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse	28.00
Vegi Schnecken à la 'Café de Paris, 12 Stück Champignons und grünem Spargel, dazu Stadthofbrot von Beschle	31.00	Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise serviert mit jungen Kartoffeln (mit Bauernschinken + 5.00)	33.00

HAUPTGERICHTE & KLASSIKER

Ueli Bier Maibockwurst vom Freilandschwein an Ueli-Dunkelbier-Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödeln	26.00	Cordon bleu vom Kalb mit Freilandschinken und Alpkäse, dazu frisches Gemüse & Pommes Frites (Glutenfrei möglich)	49.50
Schweinsbäggli in Ueli Dunkelbier geschmort dazu hausgemachte Spätzli und Schmorgemüse	31.00	Paniertes Schnitzel vom Kalb dazu frisches Gemüse & Pommes Frites (Glutenfrei möglich)	45.00
Ueli-Burger mit Treberbrioche & Natura Beef Alpkäse und Bratspeck vom Freilandsäuli, mit Pommes Frites oder Salat	33.50	Falsche Schnecken 'Café de Paris', 12 Stück Mit Jenzer Natura Beef, dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	38.00
Schweinehaxe in Ueli Weizenbier geschmort serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödeln	37.00	Jakobsmuscheln an Ueli-Weizenbier-Sauce Venere-Reis-Risotto, serviert mit grünem Spargel	44.00
Milken vom Baselbieter Kalb an Ueli-Robur-Sauce, Polenta-Sticks und grünem Spargel	41.00	Rindstatar gross (mit Pommes Frites + 7.50) garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	38.00
Dry Aged Metzger-Kotelett vom Freilandsäuli 350 g, an Ueli-Robur-Sauce, Serviettenknödeln und Frühlingsgemüse	48.00		

DESSERTS

Erdbeer-Éclair der Fischerstube mit luftiger Chiboust-Creme · zum Teilen	19.00	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, Lächerli	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
Saisonaler Spritz mit Crémant d'Alsace		11.50
verfeinert mit Wassermelonensirup, frischer Limette und Minze		
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	
Vodka de Bâle	9.00
Hearts&Tails, 40 % vol	

RUM	4cl
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	
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)



Bianchi

Jakobsmuscheln (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

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.

