

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

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

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		
Riesling Spätlese Süss 2020		75.00
Markus Moitor, Mosel		

ROTWEINE / ROSÉWEIN

Maison Rouge 2020 Merlot & Pinot Noir	7.50	49.00
Blankenhorn, Baden		
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

Corail-Linsen-Butternut-Cremesuppe	10.00	Ueli Bier Tapas (ab 2 Personen)	pro Per. 26.00
mit Maroni-Crumble		Tartar, Falsche Schnecken, Mini Schnitzel, Suppe u.v.m	
Falsche Schnecken «Café de Paris» – 6 Stück	22.00	Käseplättli	27.00
mit Butcher Cut's Rinds dazu frisches Stadthofbrot von Beschle		Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
«Oeuf parfait»	18.00	Rindstatar klein (mit Pommes Frites + 7.50)	26.00
mit Pilzcreme, Speck und Petersilienöl		garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 7.50)	17.00	Knusprige Blutwurst	19.00
mit Klöpfer von Jenzer		mit Ueli Robur Bier-Reduktion, Zwiebelconfit und Boskoop-Apfel	
Wurst-Käse-Salat (mit Pommes Frites + 7.50)	21.00	Randentatar	20.00
mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse		mit frischem Ziegenkäse, Birne und Baumnüssen	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gratinierte Spätzlipfanne	28.00	Ueli-Vegi-Burger mit Treberbrioche	33.50
dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse		wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	
Vegetarische "Huus" Cordon Bleu	39.00		
Hergestellt aus Kichererbsen, Linsen und Gemüse, gefüllt mit Alpkäse,			
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse			

HAUPTGERICHTE & KLASSIKER

Ueli Bier Salsiccia vom Freilandschwein	27.00	Cordon bleu vom Kalb mit Freilandschinken	49.50
an Ueli-Dunkelbier-Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödeln		und Alpkäse, dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Schweinsbäggli in Ueli Dunkelbier geschmort	31.00	(Glutenfrei möglich)	
dazu hausgemachte Spätzli und Schmorgemüse		Falsche Schnecken 'Café de Paris', 12 Stück	38.00
Ueli-Burger mit Treberbrioche & Natura Beef	33.50	Mit Jenzer Natura Beef, dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Alpkäse und Bratspeck vom Freilandsäuli, mit Pommes Frites oder Salat		Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb	48.00
Schweinehaxe in Ueli Weizenbier geschmort	37.00	serviert mit frisches Gemüse & Pommes Frites	
serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödeln		Rindstatar gross (mit Pommes Frites + 7.50)	38.00
Hirsch-Entrecôte	51.00	garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	
mit Balsamico-Quitten-Sauce, Spätzle und Rotkraut		Miesmuscheln vom Mont-Saint-Michel	35.00
Flat Iron vom Weiderind auf heissem Rhy Stei	46.00	am Tisch mit Cognac flambiert, serviert mit Pommes Frites	
serviert mit hausgemachtem Trüffelöl-Kartoffelstock und Herbstgemüse			

DESSERTS

Hausgemachte Toblerone-Mousse	14.00	Käseteller	19.00
mit Schokoladen-Crumble		Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf	
Hausgemachte Vermicelles	14.00	Glace von Dream of Ice, Allschwil	Kugel 4.00
mit Meringue, Schlagrahm, Kirsch und Marroni-Crumble		Café, Schokolade Grand Cru, Pistazie, Vanille, Erdbeer	
Affogato	10.50	Sorbets von Dream of Ice, Allschwil	Kugel 4.00
Espresso von Haenowitz & Page mit 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		London Tea	

SPIRITUOSEN

APERITIV	2cl	4cl
Saisonaler Spritz mit Crémant d'Alsace		12.50
verfeinert mit Wassermelonensirup, frischer Limette und Minze		
Tscharly Apèro(l)		8.00
Rheinbrand, 15 % vol		
Tscharly Spritz		12.50
mit Crémant d'Alsace & Mineralwasser		
Martinazzi bitter		8.50
Matter, 22 % vol		
Martinazzi Soda		9.50
mit Mineralwasser		
Hugo		12.50
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	12.50
Hearts&Tails, 40 % vol	

RUM	4cl
Coruba Rum 18 Years	21.00
Rum Company, 40 % vol	
Coruba 7 Years Rum	16.50
Rum Company, 43 % 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

Miesmuscheln (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 der 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.



