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 Herbstbock	3dl	6.20
gebraut 2026, untergärig, 6.2% vol.	5 dl	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		
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		
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		
Pinot Noir La Tour 2022		65.00
Jauslin, Baselland		

VORSPEISEN

Corail-Linsen-Butternut-Cremesuppe 10.00
mit Maroni-Crumble

Wurstsalat (mit Pommes Frites + 7.50) 17.00
mit Klöpfer von Jenzer

«Oeuf parfait» 18.00
mit Pilzcreme, Speck und Petersilienöl

Knusprige Blutwurst 19.00
mit Ueli Robur Bier-Reduktion, Zwiebelconfit und Boskoop-Apfel

Randentatar 20.00
mit frischem Ziegenkäse, Birne und Baumnüssen

Wurst-Käse-Salat (mit Pommes Frites + 7.50) 21.00
mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse

Falsche Schnecken «Café de Paris» – 6 Stück 22.00
mit Butcher Cut's Rinds dazu frisches Stadthofbrot von Beschle

Ueli Bier Tapas (ab 2 Personen) pro Per. 26.00
Tartar, Falsche Schnecken, Mini Schnitzel, Suppe u.v.m

Rindstatar klein (mit Pommes Frites + 7.50) 26.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter

Käseplättli 27.00
Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gratinierte Spätzlipfanne 28.00
dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse

Ueli-Vegi-Burger mit Treberbrioche 33.50
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat

Vegetarische "Huus" Cordon Bleu 39.00
Hergestellt aus Kichererbsen, Linsen und Gemüse,
gefüllt mit Alpkäse und mit Aubergine umwickelt,
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

HAUPTGERICHTE & KLASSIKER

Ueli Bier Salsiccia vom Freilandschwein 27.00
an Ueli-Dunkelbier-Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödeln

Schweinsbäggli in Ueli Dunkelbier geschmort 31.00
dazu hausgemachte Spätzli und Schmorgemüse

Ueli-Burger mit Treberbrioche & Natura Beef 33.50
Alpkäse und Bratspeck vom Freilandsäuli, mit Pommes Frites oder Salat

Miesmuscheln vom Mont-Saint-Michel 35.00
am Tisch mit Cognac flambiert, serviert mit Pommes Frites

Schweinehaxe in Ueli Weizenbier geschmort 37.00
serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödeln

Falsche Schnecken 'Café de Paris', 12 Stück 38.00
Mit Jenzer Natura Beef, dazu frisches Stadthofbrot von Beschle

Rindstatar gross (mit Pommes Frites + 7.50) 38.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter

Flat Iron vom Weiderind auf heissem Rhy Stei 46.00
serviert mit hausgemachtem Trüffelöl-Kartoffelstock und Herbstgemüse

Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb 48.00
serviert mit frisches Gemüse & Pommes Frites
(Glutenfrei möglich)

Cordon bleu vom Kalb mit Freilandschinken 49.50
und Alpkäse, dazu frisches Gemüse & Pommes Frites
(Glutenfrei möglich)

Hirsch-Entrecôte 51.00
mit Balsamico-Quitten-Sauce, Spätzle und Rotkraut

DESSERTS

Glace von Dream of Ice, Allschwil Kugel 4.00
Café, Schokolade Grand Cru, Pistazie, Vanille, Erdbeer

Sorbets von Dream of Ice, Allschwil Kugel 4.00
Zitrone, Mango-Passion, Aprikosen, Brombeer

Affogato 10.50
Espresso von Haenowitz & Page mit Vanilleglace

Hausgemachte Toblerone-Mousse 14.00
mit Schokoladen-Crumble

Hausgemachte Vermicelles 14.00
mit Meringue, Schlagrahm, Kirsch und Marroni-Crumble

Käseteller 19.00
Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf

KAFFEE & TEE

Kaffee Haenowitz & Page	4.90
Espresso Haenowitz & Page	4.90
Doppio Haenowitz & Page	6.80
Tee verschiedene Sorten London Tea	5.50

SPIRITUOSEN

APERITIV	2cl	4cl
Saisonaler Spritz mit Crémant d'Alsace Crémant d'Alsace brut, Grapefruit und Zimt Sirup		12.50
Tscharly Apèro(l) Rheinbrand, 15 % vol		8.00
Tscharly Spritz mit Crémant d'Alsace & Mineralwasser		12.50
Martinazzi bitter Matter, 22 % vol		8.50
Martinazzi Soda mit Mineralwasser		9.50
Hugo Crémant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze		12.50
Grand Cru Pastis Henri Bardouin, 45 % vol	6.50	

KRÄUTER	4cl
Alpenbitter Appenzeller, 29 % vol	9.00

GIN & VODKA	4cl
Gin de Bâle Hearts&Tails, 40%	14.50
Dry Gin Rheinbrand, 40 % vol	16.50
Fischermans Gin Hearts&Tails, 41%	16.00
London Dry Gin Tanqueray, 43.1 % vol	10.00
Vodka de Bâle Hearts&Tails, 40 % vol	12.50

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

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

BRÄNDE	2cl	4cl
Ueli Bierbrand Brauerei Fischerstube, 41 % vol	8.00	15.50
Ueli Winterbogg Bierbrand Brauerei Fischerstube, 40 % vol	6.50	12.00
Basler Dybli Kirsch Nebiker, 40 % vol	5.00	9.50
Williams kurz vor dem Fall Luchs & Hase, 40 % vol	9.00	17.50
Vieille Prune Metté, 45 % vol	8.50	13.50

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

COCKTAILS	
Pumpkin Spice Espresso Martini Kürbispüree,Pumpkin-Spice-Sirup, Espresso, Kaffee Liqueur	17.50
Espresso Martini mit Ueli Vodka frisch gebrühter Espresso, Kaffee Liqueur und Zuckersirup	16.50
Negroni mit Gentleman's Gin Vermouth rot und Campari Aleandbread, 27.50 % vol	16.50
Spicy Moscow Mule mit Ueli Vodka Tabasco (auch ohne möglich) Ginger Beer & Limettensaft	16.50

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
Miesmucheln (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.

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 saisaonle 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.





Hausgemachte Toblerol 14.00

mit Schokoladen-Crumble

Hausgemachte Vermice 14.00

mit Meringue, Schlagrahm, Kirsch und Marroni-Crumble