

## SNACKS

Warmer Bierbretzel	3.50
Wölflibretzel mit Schinken-Käse gebacken	7.50
Hausgemachte Frikadellen mit Dunkelbier-Zwiebelkonfit	7.50
Weisswurst mit süssem Feigensenf	7.50
Hausgemachter Fleischkäse mit Dörrtomaten und Röstzwiebeln dazu Senf	7.50

## ZUM TEILEN

Kalte Platte Rauchspeck, Chorizo, saisonaler Fleischsalat, Bergkäse, Chutney, Bretzel	28.00
Apero Häppli Rauchwurst, Weisswurst, Frikadelle, Schweinsbäggli, Dunkelbier-Zwiebelkonfit, Feigensenf	48.00
Käse Platte 4 Regionale Käse	klein 13.00 gross 25.00

## VORSPEISEN

Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons, + Speck	12.50 +3.00
Hausgemachte Wildterrine mit Kürbis-Weizenbier-Chutney und Brioche	18.50
Ziegenkäse-Steinpilzmousse Mit einem Trio von der Rande	18.50

## SUPPEN

Kürbis-Currysuppe Mit Kürbisstrudel	12.00
Pastinaken-Lauchsuppe Mit Ochsenchwanzpraline	12.00

## KALTE GERICHTE

Wurstsalat mit Klöpfer + Käse + Pommes	15.00 +3.00 +6.00
Brauer-Rinds Tartar getoastetes Brot + Butter	75gr 18.00 150gr 28.00
Brauer-crunch, Essiggemüse, Eigelbcrème + Pommes	+6.00

## UNSERE KLASSIKER

Basler Rindsfiletgeschnetzeltes An Dunkelbiersauce mit Kürbisspätzli	39.00
Wienerschnitzel mit Pommes frites	38.00
Kalbs Cordon Bleu mit Pommes frites	44.00
Kalbsläberli mit Madeirasauce mit Rösti	34.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti	29.00
Ueli Bretzel-Burger mit Pommes oder Salat	32.00
Brauer Haxe in hellem Bier geschmort mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	33.00
Rauchwurst mit Zwiebelkonfit Bratkartoffeln und Sauerkraut	26.00
Geschmorte Schweinsbäggli mit Dunkelbiersauce, Kürbisspätzli	28.00

## SAISONALE GERICHTE

Klassischer Hirschpfeffer mit Kürbisspätzli, Rotkraut und Preisbeerapfel	32.00
Rehmedaillons mit Nusskruste Quittenjus, Kürbisspätzli und Rotkraut	36.00
Maispoularde gefüllt mit Kürbis-Chutney Bratkartoffeln und Rahmwirsing mit Preiselbeeren	34.00
Moules marinières, frites	32.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbisspätzlipfanne Belperknolle, Wirsing und Preiselbeeren	28.00
Knusprige Linsentaler auf Friséesalat Kürbis-Weizenbier-Chutney und Rauchziegenkäse-Espuma	26.00
Marroni-Roburbraten in roter Zwiebel geschmort, auf Wurzelgemüse mit Bratkartoffeln	26.00

## DESSERT

Zwetschgen-Bieramisu	12.00
Bratapfel mit Honig-Biersorbet und Butternussstreusel	10.00
Zweifarbige Schokoladen-Parfait mit Quittenkompott	12.00

## MINERAL / SÜSSGETRÄNKE

---

Hausgemachter Eistee	40cl	5.00
Mineral mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.00
	1l	9.50
Coca-Cola	33cl	5.20
Coca-Cola Zero	33cl	5.20
Pepita Grapefruit	33cl	5.20
Pepita Citro	33cl	5.20
Pepita Orange	33cl	5.20
Gazosa Mandarin	35cl	6.50
Rivella rot	35cl	5.20
Huus-Tee (Ramseier)	33cl	5.20
Apfelschorle	33cl	5.20
Bitter Lemon Thomas Henry	20cl	5.20
Ginger Beer Thomas Henry	20cl	5.20
Tonic Water Thomas Henry	20cl	5.20
Leermond Bier (alkoholfreies Bier)	33cl	5.20

## WARME GETRÄNKE

---

Kaffee / Espresso	4.60
Coretto (mit Alkohol)	7.50
Cappuccino / Milchkaffee	5.20
Latte Macchiato	5.50
Ovo / Schoggi	5.50
Doppio	6.50
Tee (Sirocco)	5.00

### Tee Sorten zur Auswahl:

Piz Palü, Moroccan Mint, Red Kiss, Verveine, Darjeeling

## BIERKARTE

---

Ueli Bier entdecken 9.50  
Degustation mit vier verschiedenen 10cl Ueli Bier Sorten

### Ueli Reverenz spezial hell

---

Dieses Bier ist mit 5,2% Vol. ein helles, untergäriges und naturtrübes Spezialbier. Typisch für dieses Bier sind neben dem vollmundigen Charakter die ausgeprägte Bittere und das blumige Hopfenaroma.

Tulpe	20cl	4.00
Stange	30cl	5.10
Grosses	50cl	7.80
Fisch-Krug	2l	31.20

### Ueli Lager hell

---

Ein helles naturtrübes Lagerbier mit einem Alkoholgehalt von 4,8% Vol. Es zeichnet sich durch eine angenehme milde Bittere aus. Den runden Abgang verdankt dieses Bier der sorgfältigen Zugabe von dunklerem Münchner Malz.

### Ueli Robur dunkel

---

Ein dunkles, untergäriges und naturtrübes Lagerbier mit 4,8% Vol. Gebraut mit Röst- und Dunkel-Malz, welches dem Bier sein typisches Röstmalz-Aroma gibt. Durch Zugabe von Cara Malz wird der feine Geschmack des Ueli Robur abgerundet.

Lager oder Dunkel Tulpe	20cl	3.50
Lager oder Dunkel Becher	30cl	4.80
Lager oder Dunkel Grosses	50cl	7.10
Lager oder Dunkel Fisch-Krug	2l	28.40

### Ueli Weizen obergärig

---

Ein mit Pilsner-, Münchner- und Weizenmalz gebranntes obergäriges, naturtrübes Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,4% Vol. Durch die Verwendung spezieller obergäriger Hefe erhält dieses Bier sein feines fruchtiges Aroma, das von den Geschmacks- und Geruchsnoten Gewürznelke, Muskatnuss bis hin zum Bananenaroma reicht.

Kleines	30cl	5.90
Grosses	50cl	8.20
Fisch-Krug	2l	32.80

### Saisonale Flaschenbiere

---

Basilisk (Amber)	33cl	7.00
Primavera	33cl	7.00
Spezial (Klassiker)	33cl	6.00

## SCHAUMWEIN

---

Villa Sandi, Prosecco	10cl	7.00
	75cl	49.00
Moët & Chandon, Champagne	75cl	75.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (F)		

## WEISSWEIN

---

Le Lucrezie	10cl	5.00
Grechetto Umbria IGT (I)	75cl	35.00
Intensive, strohgelbe Farbe mit goldfarbenen Reflexen. Im Bouquet mit feinen, mineralischen Noten und Blütenaromen. Gute Säure und Frische und eine leichte Mineralität auch am Gaumen.		
Le Petit Versailles, Epresses	10cl	6.00
Gutedel Epresses AOC (CH)	70cl	40.00
Ein Wein für alle, ein frischer spritziger Weisswein mit Aromen, die an exotische Früchte erinnern. Ideal zum Apéro oder zu Vorspeisen		
Albo Bianco, Toscana	10cl	7.00
Chardonnay, Pinot bianco (I)	75cl	49.00
Helles Strohgelb, in der Nase erinnert er an frische Citrusfrüchte und Obst. Vollmundig am Gaumen, mit einem milden und angenehm, zauberhaften Abgang		
Vietti, Roero Arneis	75cl	52.00
Arneis (I)		
Frucht und Frische aus dem Piemont. Aromen von gelben Früchten, unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräuterwürze		

## ROTWEIN

---

Luccarelli Primitivo	10cl	5.00
Puglia IGT (I)	75cl	35.00
Le Lucrezie, Sangiovese	10cl	6.00
Umbria IGT (I)	75cl	42.00
Nacchero Grillesino, Toscana	10cl	6.00
Ciliegiolo (I) IGT	75cl	42.00
Saint Genis, Côtes Catalanes	10cl	6.00
Syrah, Grenache (F)	75cl	42.00
Artuke, Rioja	10cl	6.00
Tempranillo, Viura (E)	75cl	42.00
Vietti, Piemonte	75cl	52.00
Nebbiolo (I)		
Die Rebsorte Nebbiolo zeigt im frischen Bouquet erst leicht blättrige Noten, danach viel Kirsche und roten Beeren, unterlegt von feinkörnigem Tannin, langer Nachhall		
Dominio de Tares, Bierzo	75cl	58.00
Mencia (E)		
Wunderbar elegante Weine mit viel Finesse und Tiefe erzeugen. Vollmundig und weich, kommen reife Beeren mit einer eleganten mineralischen Note. Mindestens 60-jährigen Rebstöcke		

## BRÄNDE AUS DER REGION

Qualitätsfrüchte schonend destilliert von der  
Spezialitätenbrennerei Schär Weidhof in Ormalingen

Quitten oder Quitten Alt (41%)

Williams oder Williams Alt (41%)

Aprikose (41%)

Alte Zwetschge (41%)

Alter Apfel (41%)

Kirschen Traum (41%)

Ueli Bierbrand (41%)

Rum-Likör (27%)

jeweils 2cl 7.50

## SPIRITUOSEN

Ricard (45%) 2cl 5.00

Martini Vermouth Weiss/Rot (15%) 4cl 6.50

Amaretto Disaronno (28%) 4cl 6.50

Campari (25%) 4cl 6.50

Cynar (16.5%) 4cl 6.50

Apenzeller Alpenbitter (29%) 4cl 6.50

Averna Amaro Siciliano (29%) 4cl 6.50

Baileys (17%) 4cl 6.50

Aperol Spritz 11.50

Grappa Fior di Vite (40%) 2cl 6.00

Grappa Berta Elisi (43%) 2cl 9.00

Gentlemans-Gin (41%) 4cl 10.00

Vodka Moskovskaya (38%) 4cl 10.00

## Whisky

Weidhöfler Smoke Single Malt (41%) 4cl 15.00

Oban 14y Single Malt (43%) 4cl 15.00

Mc Allen Single Malt Amber (40%) 4cl 15.00

## Deklaration

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch und Fisch ist folgender  
Herkunft:

Ochsenschwanz	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Maispoulet	Frankreich
Muscheln	Holland
Wild	Deutschland, Österreich

Das Restaurant Fischerstube wird von der  
Qualitäts-Metzgerei Grauwiler beliefert.

**Grauwiler Fleisch AG**

Käse Schweiz, Frankreich

Das Restaurant Fischerstube wird vom  
Glausi beliefert.

**glausi<sup>s</sup>**  
Käse Spezialitäten

Lieber Gast,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preis inkl. 7.7 % MwSt. / Prix Francs Suisse incl. 7.7 % TVA / Prices in Swiss Francs incl. 7.7 %  
VAT  
CHF - EUR = 1 – 1