

# BIERE

## OFFENBIERE

Ueli Bier Reverenz spezial	3dl	5.70
gebraut seit 1974, untergärig, 5.2 % vol	5dl	8.90
2 Liter im Fischkrug		35.20
Ueli Bier Lager hell	3dl	5.40
gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol	5dl	8.40
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 0.0% (Alkoholfrei)	33cl	7.00

## OFFENBIERE

Ueli Bier Robur dunkel	3dl	5.70
gebraut seit 1974, untergärig, 4.8 % vol	5dl	8.90
Ueli Bier Old School Hops IPA	3dl	6.90
gebraut seit 2021, untergärig, 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 Laggs (ab Mai)	33cl	8.00
Ueli Bier Winterbogg (ab November)	33cl	8.00

# GETRÄNKE

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

# WEINE

## CREMANT / WEISSWEINE

Cremant d'Alsace brut	8.50	59.00
Zusslin, Elsass		
Grauer Burgunder 2022	6.00	42.00
Blankenhorn, Baden		
Chardonnay Schliengen 2022		59.00
Blankenhorn, Baden		
Sauvignon Blanc 2022/2023	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 2022		59.00
Vietti, Piemont		
Riesling Spätlese Süss 2019	10.00	75.00
Markus Molitor, Mosel		

## ROTWEINE / ROSÉWEIN

Maison Rouge 2022 Merlot & Pinot Noir	6.50	45.00
Blankenhorn, Baden		
Pinot Noir La Tour 2022		65.00
Jauslin, Baselland		
Merlot 2022		75.00
Siebe Dupf, Baselland		
Lagrein 2022	7.50	55.00
Kellerei Eisacktal, Südtirol		
Barbera d'Alba 2022	8.50	59.00
Burlootto, Piemont		
Nebbiolo Perbacco 2019		59.00
Vietti, Piemont		
Amarone Valpolicella 2017		79.00
Fasoli / San Raffaele, Vento		
Pinot Noir Rosé 2022	8.00	52.00
Siebe Dupf, Baselland		

# KLEINE KARTE & VORSPEISEN Mo-Fr ab 16 Uhr

## ZUM BIER

Ofenfrischer Bierbretzel	3.50
Hausgemachter Fleischkäse	9.50
mit Dörrtomaten & Röstzwiebeln verfeinert	
Hausgemachte Frikadellen	9.50
an Ueli Dunkelbier - Zwiebelkonfit	
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 6.50)	16.50
mit der Ueli Bier Wurst vom Jenzer	
Wurst & Käse Salat (mit Pommes Frites + 6.50)	20.00
mit der Ueli Bier Wurst vom Jenzer & Wirth's Huus Käse	
Käseplättli	27.00
Viererei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
Fleischplättli	36.00
Vierelei Delikatessen vom Stachel Blauen & hausgemachtes Apfelchutney	

## VORSPEISEN

Bunter Salat an Hausdressing	9.00
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Gazpacho Fischerstube	12.50
Italienischer Tomaten-Brot Salat	16.50
Auf Rucola und Büffel-Mozzarella	
Poulet-Forello	16.50
Feingeschnittene Pouletbrusst mit Rauchforellensauce	
Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück	19.50
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Rindstatar 80g (mit Pommes Frites + 6.50)	25.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcrème & Butter	
dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	
Portion Pommes Frites	8.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

Vegi Bretzel - Burger	32.00	Linsensalat auf Ruccola	22.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		mit saisonalem Gemüse	
Gratinierte Spätzlipfanne	28.00	Parmigiana di Melanzane	24.00
dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse		Gemüseauflauf mit Auberginen	

## HAUPTGERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

Doradenfilet mit Zuchetti-Pesto	34.00	Kalbsleberli an Madeirasauce	39.00
serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		dazu frisches Gemüse & Rösti	
Ueli Bretzel - Burger	32.00	Pouletschenkel mit Kräutermayonnaise	34.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		serviert mit Pommes und saisonalem Gemüse	
Ueli Bretzel - Burger Double	38.00	Falsche Schnecken "Café de Paris" 12 Stück	36.00
Doppelt Fleisch. Wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Schweinehaxe	36.00	Schweinsbäggli	29.00
in Ueli Weizenbier geschmort, dazu hausgemachtes Sauerkraut & Kartoffelsalat		in Ueli Dunkelbier geschmort, dazu Schmorgemüse & hausgemachte Spätzli	
Cordon Bleu vom Kalb	48.00	Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste	39.00
gefüllt mit Freilandschinken & Alpkäse		auf frischem Linsensalat, dazu saisonales Gemüse	
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		Rindstatar 160g (mit Pommes Frites + 6.50)	36.00
Ueli Bier - Salsiccia vom Freilandschwein	26.00	garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcrème & Butter	
an Ueli Dunkelbier - Zwiebelsauce & Rösti		dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	
Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00	Basler Rindsfiletgeschnetzeltes	43.00
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli	

## DESSERTS

Mo-Fr ab 18 Uhr

Ueli Weizen - Bieramisu	12.50	New York Cheesecake	16.50
saisonal hausgemacht		Serviert mit Erdbeersauce und frischen Himbeeren	
Fischerstube - Eiskaffee	9.50	Himbeer Crumble	10.50
mit Irish Cream (17 % vol) & Rahm		serviert mit hausgemachtem Vanille Glace	

# WARMER GETRÄNKE

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
Tscharly Apèro(l)		8.00	Grappa di Barbera	6.00	11.50
Rheinbrand, 15 % vol			Marolo, 40 % vol		
Tscharly Spritz		11.50	Grappa di Moscato 2017	8.50	16.50
mit Cremant d'Alsace & Mineralwasser			Marolo, 42 % vol		
Martinazzi bitter		8.50	Grappa di Barolo 9 anni	9.50	18.50
Matter, 22 % vol			Marolo, 50 % vol		
Martinazzi Soda		9.50			
mit Mineralwasser					
Hugo		11.50			
Cremant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze					
Grand Cru Pastis		6.50			
Henry Bardoulin, 45 % vol					
KRÄUTER		4cl	BRÄNDE	2cl	4cl
Alpenbitter		9.00	Ueli Bierbrand	8.00	15.50
Appenzeller, 29 % vol			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		
GIN		4cl	WHISKY		4cl
Dry Gin		16.50	Islay Single Malt 10 Years		15.00
Rheinbrand, 40 % vol			Ardbeg, 46 % vol		
London Dry Gin		10.00	Viking Honour Single Malt 12 Years		17.50
Tanqueray, 43.1 % vol			Highland Park, 40 % vol		
			180° Single Malt		20.00
			Luchs & Hase, 43 % vol		
RUM		4cl	COGNAC		4cl
Rum Oak Age		17.50	Grand Champagne Albane		19.00
Rheinbrand, 40 % vol			A. E. Dor, 40 % vol		
Coruba Rum 18 Years		21.00			
Rum Company, 40 % vol					
VODKA		4cl	ZUSATZGETRÄNKE		
Ueli Vodka		9.00	Vivi Kola	33cl	5.50
Brauerei Fischerstube, 40 % vol			Vivi Kola Zéro	33cl	5.50
			Gents Roots Tonic	20cl	6.00
			Gents Roots Bitter Lemon	20cl	6.00

## Unsere Partner

Metzgerei Jenzer - Natura Qualität-, Arlesheim (CH)  
für unser Kalb (CH), Geflügel & Schwein (CH), Rind (IRL)  
Metzgerei Stachel Blauen, Blauen (CH)  
für unser Wild  
Confiserie Beschle, Basel (CH)  
für unser Brot  
Wirth's Huus, Basel (CH)  
für unseren Käse  
Haenowitz & Page, Basel (CH)  
für unseren Kaffee  
London Tea Company LTD, Münchenstein (CH)  
für unseren Tee

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Restaurant Fischerstube  
Rheingasse 45  
4058 Basel  
061 692 92 00  
[info@restautant-fischerstube.ch](mailto:info@restautant-fischerstube.ch)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktueller Mehrwertsteuer