

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
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

CREMANT / WEISSWEINE

	1dl	7.5dl
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		75.00
Markus Molitor, Mosel		

ROTWEINE / ROSÉWEIN

	1dl	7.5dl
Maison Rouge 2020 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 Tre Vigne 2021	8.50	59.00
Vietti, 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
Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
Fleischplättli	36.00
Vierelei Delikatessen vom Stachel Blauen & hausgemachtes Apfelchutney	

VORSPEISEN

Bunter Salat an Hausdressing	10.00
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croutons	16.50
Ohne Speck	13.50
Kürbis-Suppe mit Kokosmilch & Zitronengras	12.50
serviert mit einer hausgemachter herbstlicher Apfel Rolle	
Markbein im Ofen geröstet	24.00
Mit saisonalem Salat und Toast	
Weisswurst auf hausgemachtem Feigensenf	9.50
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Rindstatar 80g (mit Pommes Frites + 6.50)	25.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcrème & Butter	
Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück	19.50
Portion Pommes Frites	8.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

Vegi Bretzel - Burger	32.00	Vegetarischer Wildteller	24.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		Rotkohl, hausgemachte Spätzli ,Williamsbirne & Maroni	
Gratinierte Spätzlipfanne	28.00	Steinpilzrisotto	28.00
dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse			

HAUPTGERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

Eglifilet auf Randenrisotto	36.00	Kalbsleberli an Madeirasauce	39.00
serviert mit Weizenbier Glacage		dazu frisches Gemüse & Rösti	
Ueli Bretzel - Burger	32.00	Maispoularde Gefüllt mit Feta-Peperoni Crème	34.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		Serviert mit Bratkartoffel 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, serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödel		in Ueli Dunkelbier geschmort, dazu Schmor Gemüse & hausgemachte Spätzli	
Cordon Bleu vom Kalb	48.00	Hirschpfeffer	38.00
gefüllt mit Freilandschinken & Alpkäse		serviert mit Rotkohl und hausgemachten Spätzli	
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, Sauerkraut & Serviettenknödel		dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	
Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00	Rinds-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce	46.00
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		serviert mit Bratkartoffel, saisonalem Gemüse	
Basler Rindsfiletgeschnetzeltes	43.00	Rehschnitzel auf Zwetschgensauce	48.00
dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli		serviert mit Rotkohl und Serviettenknödel	

DESSERTS

Mo-Fr ab 16 Uhr

Ueli Weizen - Bieramisu	12.50	Kürbis-Zimt Crème Brûlée	12.50
saisonal hausgemacht		Passionsfrucht Crème	9.50
Fischerstube meets Eleni	13.50	auf Bisquit	
Gries-Orangen Kuchen, mit Ueli Sirup & Baumnuss Glace		Affogato	10.50

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
Saisonaler Spritz		11.50
mit Cremant d'Alsace & Rosensirup, Roseblüten & Limetten		
Tscharly Apèro(l)		8.00
Rheinbrand, 15 % vol		
Tscharly Spritz		11.50
mit Cremant d'Alsace & Mineralwasser		
Martinazzi bitter		8.50
Matter, 22 % 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	
Alpenbitter		9.00
Appenzeller, 29 % vol		
GIN	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		
RUM	4cl	
Rum Oak Age		17.50
Rheinbrand, 40 % vol		
Coruba Rum 18 Years		21.00
Rum Company, 40 % vol		
VODKA	4cl	
Ueli Vodka		9.00
Brauerei Fischerstube, 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, 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	4cl	
Islay Single Malt 10 Years		15.00
Ardbeg, 46 % vol		
Viking Honour Single Malt 12 Years		17.50
Highland Park, 40 % vol		
180° Single Malt		20.00
Luchs & Hase, 43 % vol		
COGNAC	4cl	
Grande Champagne 1270		19.00
Frapin, 40 % vol		
ZUSATZGETRÄNKE		
Vivi Kola	33cl	5.50
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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktueller Mehrwertsteuer