

# 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, 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

# 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

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 / ROSEWEIN

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 2021		59.00
Vietti, Piemont		
Amarone Valpolicella 2019		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 vom Beschle	4.50
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
Vierlei 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
Kartoffelcremesuppe mit Saucisson	13.50
ohne Saucisson	10.00
Geschmorte Auberginencreme	24.00
Auf kandiertem Pumpernickel und Ziegenkäse	
Weisswurst auf hausgemachtem Feigensenf	9.50
dazu frisches Stadthofbrot vom Beschle	
Rindstatar 80g (mit Pommes Frites + 6.50)	25.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelberème & 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	Sous-vide gegartes Blumenkohl-Steak	28.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		Bratkartoffeln, saisonales Gemüse, Chimichurri-Sauce	
Gratinierte Spätzlipfanne	28.00	Gratiniertes Spaghettikürbis	28.00
dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse		Gefüllt mit Pilzen, Tofu und Tomatensauce auf Rucola	

# HAUPTGERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

Moules et Frites	34.00	Kalbsleberli an Madeirasauce	39.00
Weisswein, Kräuter-Rahmsauce und Pommes		dazu frisches Gemüse & Rösti	
Ueli Bretzel - Burger	32.00	Confierte Entenkeule	45.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		serviert mit Serviettenknödel 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 Schmorgemüse & hausgemachte Spätzli	
Cordon Bleu vom Kalb	48.00	Spare-Ribs mit Dunkel-Bier BBQ Sauce	36.00
gefüllt mit Freilandschinken & Alpkäse dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		serviert mit Pommes	
Ueli Bier - Salsiccia vom Freilandschwein	26.00	Rindstatar 160g (mit Pommes Frites + 6.50)	36.00
an Ueli Dunkelbier - Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödel		garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelberème & Butter dazu getoastetes Stadthofbrot vom Beschle	
Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00	Geschmorter Rindsfleischvogel	38.00
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites		serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	
Basler Rindsfiletgeschnetzeltes	43.00	Kalbsfilet an Rosmarin-Jus	49.00
dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli		serviert mit rustikalem Kartoffelstampf und Gemüse	

# DESSERTS

Ueli Weizen - Bieramisu	12.50	Lagerbier Caramelköppli	12.50
saisonal hausgemacht		mit Pistazien-Crumble und Sahne	
Schoggi Fondant	16.50	Affogato	10.50
Serviert mit Glace und Krokant		Espresso mit einer Kugel 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
Saisonalerspritz mit Cremant d'Alsace		11.50
mit Rosenwasser, Rosensirup, Limette und Rosenblüten		
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

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	4cl
Islay Single Malt 10 Years	15.00
Ardbeg, 46 % vol	
Viking Honour Single Malt 12 Years	17.50
Highland Park, 40 % vol	
Ueli Whisky Sherry Cask	19.00
Brauerei Fischerstube, 43 % vol	

COGNAC	4cl
Grande Champagne 1270	19.00
Frapin, 40 % vol	

Coctails	
Espresso Martini mit Ueli Wodka, frisch gebrühter espresso, Kaffee Liqueur und Zuckersirup	16.50
Negroni mit Gentleman`s Gin	16.50
Vermouth rot und Campari	
Aleandbread, 27.50 % vol	

### 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)