

# 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

	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 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 Klöpfer von Jenzer	
Wurst & Käse Salat (mit Pommes Frites + 6.50)	20.00
mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse	
Käseplättli	27.00
Viererei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen	
Fleischplättli	36.00
Vierelei Delikatessen von Stachel Blauen, Ueli Bier Wurst & hausgemachtes Apfelchutney	

## VORSPEISEN

Bunter Salat an Hausdressing	10.00
dazu frisches Stadthofbrot von 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 von 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

Ueli Vegi-Burger mit Treber-Brioche	33.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	
Gratinierte Spätzlipfanne	28.00
dazu frisches Gemüse & Wirth's Huus Käse	

Sous-vide gegartes Blumenkohl-Steak	28.00
Bratkartoffeln, saisonales Gemüse, Chimichurri-Sauce	
Gratiniertes Spaghettikürbis	28.00
Gefüllt mit Pilzen, Tofu und Tomatensauce auf Rucola	

# HAUPTGERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

Moules et Frites	34.00
Weisswein, Kräuter-Rahmsauce und Pommes	
Ueli-Burger mit Treber-Brioche	33.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	
Ueli-Double Burger mit Treber-Brioche	39.00
Doppelt Fleisch. Wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	
Schweinehaxe	36.00
in Ueli Weizenbier geschmort, serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödel	
Cordon Bleu vom Kalb	48.00
gefüllt mit Freilandschinken & Alpkäse dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Ueli Bier - Salsiccia vom Freilandschwein	26.00
an Ueli Dunkelbier - Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödel	
Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00
dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Basler Rindsfiletgeschnetzeltes	43.00
dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli	

Kalbsleberli an Madeirasauce	39.00
dazu frisches Gemüse & Rösti	
Confierte Entenkeule	45.00
serviert mit Serviettenknödel und saisonalem Gemüse	
Falsche Schnecken "Café de Paris" 12 Stück	36.00
dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Schweinsbäggli	29.00
in Ueli Dunkelbier geschmort, dazu Schmorgemüse & hausgemachte Spätzli	
Spare-Ribs mit Dunkel-Bier BBQ Sauce	36.00
serviert mit Pommes	
Rindstatar 160g (mit Pommes Frites + 6.50)	36.00
garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcrème & Butter dazu getoastetes Stadthofbrot von Beschle	
Geschmorter Rindsfleischvogel	38.00
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	
Kalbsfilet an Rosmarin-Jus	49.00
serviert mit rustikalem Kartoffelstampf und Gemüse	

# DESSERTS

Ueli Weizen - Bieramisu	12.50
saisonal hausgemacht	
Schoggi Fondant	16.50
Serviert mit Glace und Krokant	

Lagerbier Caramelköppli	12.50
mit Pistazien-Crumble und Sahne	
Affogato	10.50
Espresso mit einer Kugel Vanille-Glace	

# WARME 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
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, 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,		16.50
frisch gebrühter espresso, Kaffee Liqueur und Zuckersirup		
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@restaurant-fischerstube.ch](mailto:info@restaurant-fischerstube.ch)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktueller Mehrwertsteuer