

# 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

# LIMONADEN UND WASSER

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

## CRÉMANT / WEISSWEINE

1dl 7.5dl

Crémant 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 Moitor, Mosel		

## ROTWEINE / ROSEWEIN

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	8.90	66.00
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		

# SAISONALE SPEISEN

Mo-Fr ab 18 Uhr

## SAISONALE VORSPEISEN UND DESSERTS

Blumenkohlsuppe mit Bärlauchschaum	10.00
dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Ofenkarotten auf Linsenbeet	16.00
und geräuchertem Ricotta	
Kartoffel-Karotten-Puffer mit pochiertem Ei	17.00
und Bärlauchpesto	
Holunderblüten-Panna-Cotta	10.00
mit Holunderblütensirup	
Apfelringe im Ueli Bierteig	16.50
mit Vanilleglace und Ueli Karamell Vodka	

## SAISONALE HAUPTSPEISEN

Blumenkohl-Couscous (vegan)	28.00
mit asiatischem Tofu	
Pulled Pork in Ueli Treberbrioche	34.50
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat	
Rindstagliata mit Bärlauchbutter	41.00
dazu Bratkartoffeln und frischem Gemüse	
Lammrack auf Rhabarber-Balsamico-Jus	46.00
dazu Bratkartoffeln und frischem Gemüse	

# KLEINE KARTE & VORSPEISEN

Mo-Fr ab 16 Uhr

Hausgemachter Fleischkäse	9.50	Fleischplättli mit Fischerstube-Apfelchutney	36.00
mit Dörrtomaten & Röstzwiebeln verfeinert		Vierelei Delikatessen von Stachel Blauen und Ueli Bier Wurst	
Weisswurst auf hausgemachtem Feigensenf	11.00	Bunter Salat an Hausdressing	10.00
dazu frisches Stadthofbrot von Beschle		dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Wurstsalat (mit Pommes Frites + 6.50)	16.50	Rindstatar 80 g (mit Pommes Frites + 6.50)	25.00
mit Klöpfer von Jenzer		garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	
Wurst-Käse-Salat (mit Pommes Frites + 6.50)	20.00	Falsche Schnecken "Café de Paris" 6 Stück	19.50
mit Klöpfer von Jenzer & Alpkäse		dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Käseplättli	27.00	Portion Pommes Frites	8.50
Viererlei Wirth's Huus Käse mit Feigensenf & Nüssen		Ofenfrische Bierbrezel von Beschle	5.00

# VEGETARISCHE GERICHTE

Mo-Fr ab 18 Uhr

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

# HAUPTGERICHTE & KLASSIKER

Mo-Fr ab 18 Uhr

Ueli Bier Salsiccia vom Freilandschwein	26.00	Cordon bleu vom Kalb mit Freilandschinken	48.00
an Ueli Dunkelbier-Zwiebelsauce, Sauerkraut & Serviettenknödel		und Alpkäse, dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Schweinsbäggli in Ueli Dunkelbier geschmort	29.00	Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00
dazu hausgemachte Spätzli und Schmorgemüse		dazu frisches Gemüse & Pommes Frites	
Ueli-Burger mit Treberbrioche	33.00	Falsche Schnecken "Café de Paris" 12 Stück	36.00
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat		dazu frisches Stadthofbrot von Beschle	
Schweinehaxe in Ueli Weizenbier geschmort	36.00	Basler Rindsfilet Geschnetzeltes	43.00
serviert mit Sauerkraut & hausgemachten Serviettenknödel		dazu frisches Gemüse & hausgemachte Spätzli	
Kalbsleberli an Madeirasauce	39.50	Rindstatar 160g (mit Pommes Frites + 6.50)	36.00
dazu frisches Gemüse & Rösti		garniert mit hauseingelegtem Gemüse, Eigelbcreme & Butter	

# DESSERTS

Mo-Fr ab 18 Uhr

Ueli Weizen Bieramisu	12.50	Affogato	10.50
saisonal, hausgemacht		Espresso von Haenowitz & Page mit einer Kugel Vanilleglace	

# KAFFEE & TEE

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 mit Crémant d'Alsace		11.50
mit Rosenwasser, Rosensirup, Limette und Rosenblüten		
Tscharly Apèro(l)		8.00
Rheinbrand, 15 % vol		
Tscharly Spritz		11.50
mit Crémant d'Alsace & Mineralwasser		
Martinazzi bitter		8.50
Matter, 22 % vol		
Martinazzi Soda		9.50
mit Mineralwasser		
Hugo		11.50
Crémant d'Alsace, Holundersirup, Limette & Minze		
Grand Cru Pastis	6.50	
Henri Bardouin, 45 % vol		

KRÄUTER	4cl
Alpenbitter	9.00
Appenzeller, 29 % vol	

GIN & VODKA	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	
Ueli Vodka	9.00
Brauerei Fischerstube, 40 % vol	

RUM	4cl
Rum Oak Aged	17.50
Rheinbrand, 40 % vol	
Coruba Rum 18 Years	21.00
Rum Company, 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 & COGNAC	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	
Grande Champagne 1270	19.00
Frapin, 40 % vol	

COCKTAILS	
Espresso Martini mit Ueli Vodka	16.50
frisch gebrühter Espresso, Kaffee Liqueur und Zuckersirup	
Negroni mit Gentleman's Gin	16.50
Vermouth rot und Campari	
Aleandbread, 27.50 % vol	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktueller Mehrwertsteuer.

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

# LIEFERANTEN AUS DER REGION

Wir arbeiten eng mit ausgewählten Lieferanten aus der Region zusammen, um dir frische, saisonale und hochwertige Zutaten zu garantieren:

## **Metzgerei Jenzer, Arlesheim**

Erstklassiges, nachhaltiges Fleisch und prämierte Wurstspezialitäten in Natura Qualität. Kalb (CH), Geflügel (CH), Schwein (CH), Wurstwaren (CH), Rind (CH & IRL)



## **Metzgerei Stachl, Blauen**

Die Metzgerei für regionales Wildfleisch und Wurstspezialitäten aus heimischer Jagd. Wildfleisch (CH)



## **Bäckerei und Coniserie Beschle, Basel**

Täglich frisches Brot aus dem Quartier! Beschle liefert uns das knusprige Stadthofbrot, die leckeren Bierbrezel und die Burger Buns mit Ueli Bier Treber.



**BESCHLE**



## **Wirth's Huus, Basel**

Renommierte Käsevariationen aus traditioneller Herstellung. Bei Lucas Wirth suchen wir den Käse für unsere leckeren Käseplättchen und das Fondue aus.

## **Gebrüder Marksteiner, Basel**

Der Spezialist für saisonale und regionale Früchte und Gemüse.



## **Haenowitz & Page, Basel**

Reto Häner röstet in den Aktienmühle seine "direct trade" Kaffeebohnen für unseren leckeren Espresso und Kaffee, welchen wir in der Fischerstube anbieten.



## **London Tea Company LTD, Münchenstein**

Über 125 Jahre Teetradition machen die London Tea Company zum perfekten Partner für unser Teeangebot



# BANKETTE & BRAUEREIFÜHRUNGEN

Sein historischer Charme macht den Antoniterkeller aus dem 15. Jahrhundert zur idealen Location für unvergessliche Feiern mit bis zu 50 Personen. Kombiniere deine Feier mit einer Führung durch die Brauerei.

