## BANKETTE und EVENTS

**Dein einzigartiger Event in der Ueli-Brau-Bar**
Unsere zwei eindrucksvollen Räumlichkeiten bieten die perfekte Location für Feste, Firmenanlässe und besondere Momente: Der historische Gewölbekeller für bis zu 50 Personen besticht durch seine authentische Atmosphäre und das charmante Lindensääli für bis zu 24 Personen eignet sich perfekt für kleinere Events im intimen Rahmen.
Wir stellen dir ein individuelles Menü zusammen, das genau auf deine Wünsche abgestimmt ist.

Sprich uns an, wir freuen uns darauf, deinen Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

**Lieferanten aus der Region**

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

- Marksteiner Gemüse und Früchte, Basel (CH)
  der Spezialist für saisonale und regionale Früchte und Gemüse
- Metzgerei Jenzer, Arlesheim (CH)
  erstklassiges Fleisch von lokalen Bauernhöfen
  (Wildfleisch aus Österreich und Deutschland)
- Wirth's Huus, Basel (CH)
  renommierte Käsevariationen aus traditioneller Herstellung
- Bäckerei Beschle, Basel (CH)
  täglich frisches Brot und Gebäck aus dem Quartier
- Stadl Fischimport (EU-Raum)
  der Spezialist für frischen Fisch und Seafood

@UELIBRAUBAR

Öffnungszeiten: Di - Do: 16.00 - 23.00 Uhr
Fr & Sa: 16:00 - 00:30 Uhr
So & Mo: Geschlossen

Ueli-Brau-Bar,
Tel. 061 683 34 00
Mail: info@uelibraubar.ch

uelibraubar.ch
facebook.com/uelibraubar
Instagram @uelibraubar
W-Lan Passwort: UBB_4058

# UELI BRAU BAR

Speisekarte

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Pommes Frites** 9.50

**Süsskartoffel-Pommes mit Trüffelöl** 15.00
Serviert mit veganer Mayonnaise

**Gemischter Salat** 9.50
Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle

**Bierbretzel** 6.00
Von Beschle

**Rindsmarkbein** 16.50
Mit eingelegten roten Zwiebeln und Ueli Treberbrot von Beschle

**Baselbieter Rindstatar 100g** 22.00
Mit Gemüse-Pickles, Butter und Treberbrot-Toast

**Brau-Bar Currywurst** 15.50
Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle

**Brau-Bar Wurstsalat** 19.00
Mit Ueli Bier Wurst

**Brau-Bar Wurstkäsesalat** 21.90
Mit Ueli Bier Wurst und Bergkäse

**Regio-Nüssli-Salat** 22.00
mit Ei, Freilandspeck und Treberbrot-Croutons

**Kürbissuppe** 10.00
mit Treberbrot-Croutons

**Beilage: Salat oder Pommes Frites** 7.90
Als Ergänzung zu allen kleinen Gerichten

## APEROPLÄTTCHEN

**Vegetarisches Plättchen** 22.00
Marinierter Feta, Humus, Auberginenkaviar, Ziegenkäse
Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle

**Fleischplättchen Jenzer-Natura-Qualität** 31.00
Salametti vom Freilandsäuli, Hirschrohschinken, Pastrami
und Ueli Bierwurst
Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle

**Käseplättchen vom Wirth's Huus** 31.00
Vier saisonale gereifte Käsesorten
Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle

## FLAMMENKUCHEN

**Original Elsässer Art** 21.50
Mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

**Ueli Salsiccia Flammenkuchen** 25.50
Mit Ueli Bier Salsiccia, Gorgonzola, Peperoncini und Knoblauch

**Herbstflamme** 24.50
Mit Feigen, Ziegenkäse, Baumnuss und Honig

+ Speckwürfeli 3.50
+ Bergkäse 3.50

## FÜR DEN GROSSEN HUNGER

**Orecchiette alla Puttanesca** 24.50
Mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten und Peperoncini

**Egli-Knusperli im Ueli-Bierteig mit Pommes Frites** 32.00
Serviert mit hausgemachter Tartarsauce

**Cordon Bleu vom Freilandsäuli mit Pommes Frites und Gemüse** 38.00
Gefüllt mit Bergkäse und Schinken

**Baselbieter Rinds Tartar 200g** 35.50
Mit Gemüse-Pickles, Butter und Treberbrot-Toast

**Regionaler Rehpfeffer** 38.00
Serviert mit Rotkraut, Spätzle und Marroni

## BURGER

**Brau-Bar Burger** 26.00
200 g Rindfleisch in Jenzer-Natura-Qualität, medium gebraten
Mit Bergkäse im Beschle Bun
+ Speckwürfeli 3.50

**Vegi Brau-Bar Burger** 24.50
Beyond Burger mit Bergkäse im Beschle Bun

**Beilage: Salat oder Pommes Frites** 7.90
Als Ergänzung zu allen Burgern

## FONDUE (Nur im Fonduestübli erhältlich)

**Ueli Bier Reverenz Fondue** 34.50
Mit Käse von Wirth's Huus und Ueli Bier Treber Brot vom Beschle

**Ueli Bier Reverenz Kräuter/ Knoblauch Fondue** 36.50
Mit Käse von Wirth's Huus und Ueli Bier Treber Brot vom Beschle

**Ueli Bier Reverenz Speck Fondue** 36.50
Mit Käse von Wirth's Huus und Ueli Bier Treber Brot vom Beschle

**Zusätze:**
- Das Ei zum Abschluss 2.00
- Basler Dybli Kirsch 2cl 5.00
- 1 Bierbretzel 4.00

## DESSERTS

**Schokoladenfondant** 13.00
Serviert mit Vanilleglace von Dream of Ice

**Glace- oder Sorbetkugeln** 4.00
Schokolade, Vanille, Erdbeer, Quitte, Mango-Passion

**Sorbet mit Schuss** 13.50
Quittensorbet mit Ueli Bier Brand

**Käseteller vom Wirth's Huus** 19.00
Serviert mit Aprikosensenf

Bei Allergien fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Vegetarisch

Vegan

**English Menu:**

Alle Preise inkl. 8.1% MWST / BS, Oktober 2026, SK