UELI BRAU BAR

Speisekarte

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 Östereich 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, Rheingasse 43, 4058 Basel

Tel. 061 683 34 00 Mail: info@uelibraubar.ch

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

UELI BRAU BAR

FÜR DEN KLEINEN HUNGER	
Pommes Frites	9.00
Süsskartoffel-Pommes mit Trüffelaroma Serviert mit veganer Mayonnaise	15.00
Gemischter Salat V Serviert mit Ueli Bier Treber Brot von Beschle	9.50
Bierbretzel V Von Beschle	5.50
Brau-Bar Currywurst Serviert mit Ueli Bier Treber Brot von Beschle	14.90
APEROPLÄTTCHEN	
Vegetarisches Plättchen V Marinierte Oliven, eingelegtes Antipasti Gemüse, Hummus Serviert mit Ueli Bier Treber Brot von Beschle	16.50
Fleischplättchen Jenzer-Natura-Qualität Salami, Pastrami, Ueli Bier Wurst Serviert mit Ueli Bier Treber Brot von Beschle	24.00
Käse-/ Fleischplättchen (für 2 Personen)	39.00

Saisonale Karte	
Rindsmarkbein Mit eingelegten roten Zwiebeln und Ueli Bier Treber Brot	15.50
Mohn-Spātzli V Mit Kürbis, Federkohl, Nusspesto und Zwiebel-Chutney	26.50
Brau-Bar Herbst Hot-Dog Mit Ueli Bier Salsiccia, Sauerkraut, Bergkäse, Zwiebeln und Ketchup/Ser	28.50 nf

BANKETTE und EVENTS

Dein einzigartiger Event in der Ueli-Brau-Bar

Holzhofer-Käse vom Wirth's Huus und Bergkäse

Serviert mit Ueli Bier Treber Brot von Beschle

Salami, Pastrami, Ueli Bier Wurst in Jenzer-Natura-Qualität

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, dein Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

FÜR DEN GROSSEN HUNGER	
Brau-Bar-Wurstsalat Ueli Bier Wurst in Jenzer-Natura-Qualität	17.00
Wurst-Käse-Salat Ueli Bier Wurst in Jenzer-Natura-Qualität und Bergkäse	21.90
3 Mini Cordon Bleus mit Pommes Frites oder Salat Gefüllt mit Käse und Schinken in Jenzer-Natura-Qualität	31.50
Egli-Knusperli im Ueli-Bierteig mit Pommes Frites Serviert mit hausgemachter Tartarsauce	30.20
Orecchiette alla Puttanesca 💓 🥒 Mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten und Peperoncino	24.50
Vegi Brau-Bar Burger ✓ Beyond Vegan Burger im Beschle Bun Mit Bergkäse im Beschle Bun	23.50
Brau-Bar Burger 200 g Rindfleisch in Jenzer-Natura-Qualität, medium gebraten Mit Bergkäse im Beschle Bun	25.50
Brau-Bar Kalbsleberli mit Salat In Jenzer-Natura-Qualität	34.90
Brau-Bar Kalbsleberli mit Rösti In Jenzer-Natura-Qualität an einer Ueli Bier Sauce	39.50

Beilage: Salat oder Pommes Frites 7.80
Als Ergänzung zu allen Gerichten

Flammkuchen	
Original Elsässer Art	21.50
Mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	
Vegi Herbstflamme V Mit Kürbiswürfel, Jersey Blue Cheese, Old School Hops Birne und	24.50 I Sauerrahm
Herbstflamme	26.50
Mit in Ueli Robur geschmortem Hirschhackfleisch,	
Federkohl, genickelten Zwiebeln und Sauerrahm	

DESSERTS

Hausgemachter Haselnuss-Brownie mit Vanilleglace und Rahm	9.00 11.50
Saisonales Kompott	9.50
Serviert mit Vanilleglace und Rahm	
Coupe Dānemark	13.50
Serviert mit Vanilleglace, hausgemachter Schokoladensauce und Rahm	
Old School Hops Birne	13.50
Serviert mit Vanilleglace und Rahm	

Bei Allergien fragen Sie bitte das Servicepersonal.



