

**Bier-Tapas & Einfache Tellergerichte werden  
bis 23:00 Uhr serviert**

**Alle anderen Gerichte werden  
bis 22:00 Uhr serviert**



	CHF
<b>Bier-Tapas</b>	
Warmer Bierbretzel	2.10
Wölflibretzel Schinken-Käse (warm)	6.50
Fleischkäse gebraten	6.50
Hausgemachte Frikadelle	6.50
<b>Einfache Tellergerichte</b>	
Weisswürste mit süssem Senf und Bretzel	12.00
Merguez mit Harissa (scharfe Paprikapaste)	12.00
Wurstsalat (Cervelat) / Uelibierwurstsalat (Bierwurst)	15.00
Portion Pommes frites (nur bis 22:00 Uhr)	8.00
<b>Jubiläumspanne</b> (Ueli-Bierwurst, Rauchspeck, Weizenbier-Schinkensülze, Griebenschmalz, Bergkäse und Bretzel)	28.00
<b>Suppe &amp; Vorspeise</b>	
* Gazpacho andaluz mit Riesencrevette auf Toast	11.00
Schnecken (1/2 Dutzend)	14.00
<b>Salate</b>	<b>1/2 Port.</b>
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Pakistanischer Linsensalat mit Riesencrevetten	11.00 18.00
Braumeistersalat (mit gebratenem Speck, Schinken & Merguez)	14.00 22.00
Salat mit gebratener Kalbsleber	14.00 23.00
* Tomaten & Mozzarella Salat	9.50
<b>Regionales</b>	
Brauer Haxe mit Kartoffelsalat	32.00
Kutteln an pikanter Tomatensauce mit Bratkartoffeln	26.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti	28.00
Ueli-Bier-Rauchwurst mit Kartoffelsalat	19.00
Geschmorte Schweinsbäggli an Dunkelbiersauce	28.00
* Lauwarmes Siedfleischsteak (ca 200 g Rinds-Schulterspitz), Vinaigrette mit Frühlingkartoffeln und Meerrettich	32.00

	CHF
<b>Klassisch</b> (inkl. eine Beilage zur Auswahl)	
Schweinssteak mit Kräuterbutter	28.00
Ueli Burger (mit Käse & Speck), Pommes frites und Salat	28.00
Kalbsläberli	33.00
Wienerschnitzel vom Kalb	37.00
Kalbs Cordon bleu, hausgem. mit Speck oder Schinken	44.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	42.00
Rinds Tartar, Toast + Butter (Beilage mi Zuschlag)	80 gr 16.00
	160 gr 26.00
* Bison Ribeye mit sautierten Pilzen & Frühlingzwiebeln (ca. 220 gr)	47.00
<i>(Herkunft: USA/Canada)</i>	
<b>Fisch</b>	
Lachstranche an Saffronsauce	32.00
<b>Beilagen zur Wahl:</b>	
Pommes frites, Rösti, Reis, Spätzli, Pommes Allumettes, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	
<b>Specials</b>	
Shahajahani Chicken-Curry mit Patan Pilau (Reis)	26.00
<b>Vegetarisch</b>	
Gnocchi Parisienne an Sambal-Parmesansauce	24.00
Gemüse-Curry mit Patan Pilau (Reis)	24.00
<b>Käse</b>	
Bergkäse (aus Gähwil i. Toggenburg)	8.00
<b>Desserts</b>	
Apfelstrudel mit Vanille Glace	9.00
Ueli-Bierbrand Glacé (2 Kugeln)	9.00
Schoggi-Vulkan mit Glace	11.00
* Erdbeer-Liebe (Windbeutel gefüllt mit Erbeerglacé auf Erdbeeren)	13.00

\* = Neuheiten

Wenn nicht anders angegeben verwenden wir Schweizer Fleisch von Jenzer-NATURA-Qualität.