

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

Alle anderen Gerichte werden  
bis 22:00 Uhr serviert



<b>Bier-Tapas</b>		CHF
Warmer Bierbretzel		2.10
Wölibretzel 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>Jubiläumspanplatte</b> (Ueli-Bierwurst, Rauchspeck, Weizenbier-Schinkensülze, Griebenschmalz, Bergkäse und Bretzel)		28.00
<b>Suppe &amp; Vorspeise</b>		
* Spargelcremesuppe		11.00
Schnecken (½ Dutzend)		14.00
<b>Salate</b>	<b>1/2 Port.</b>	
Grüner Salat		7.50
Gemischter Salat	6.00	9.50
Pakistanischer Linsensalat mit Riesencrevetten	11.00	18.00
Braumeistersalat (mit gebratenem Speck, Schinken und Würstchen)	14.00	22.00
Salat mit gebratener Kalbsleber	14.00	23.00
* Spargelsalat mit Rauchlachs und Meeretichschaum	16.00	28.00
<b>Regionales</b>		
Brauer Haxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln		32.00
Kutteln an pikanter Tomatensauce mit Bratkartoffeln		28.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti		28.00
Ueli-Bier-Rauchwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln		24.00
Geschmorte Schweinsbäggli an Dunkelbiersauce		26.00
Sauerkraut garniert mit Schüfeli, Rauchwurst & Speck		28.00

<b>Klassisch</b> (inkl. eine Beilage zur Auswahl)		CHF
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 (ohne Beilage)	80 gr	16.00
	160 gr	26.00
* Bison Ribeye mit sautierten Pilzen & Frühlingszwiebeln (ca. 220 gr) (Herkunft: USA/Canada)		47.00
<b>Fisch</b>		
* Lachstranche an Saflorsauce (aus norwegischer Aquakultur)		32.00
<b>Beilagen zur Wahl:</b>		
Pommes frites, Rösti, Reis, Spätzli, Pommes Allumettes oder Bratkartoffeln		
<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
* Erdbeerglacé & Rhabarberkompott auf Brandteigkranz		11.00

\* = Neuheiten

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