

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

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



Bier-Tapas	CHF
Warmer Bierbretzel	2.10
Wölflibretzel Schinken-Käse (warm)	6.50
Fleischkäse gebraten	6.50
Hausgemachte Frikadelle	6.50
Einfache Tellergerichte	
Weisswürste mit süßem Senf und Bretzel	12.00
Merguez mit Harissa (scharfe Paprikapaste)	12.00
Wurstsalat (Cervelat) / Uelibierwurstsalat (Bierwurst)	15.00
Portion Pommes frites <i>(nur bis 22:00 Uhr)</i>	8.00
Jubiläumspanplatte (Ueli-Bierwurst, Rauchspeck, Weizenbier-Schinkensülze, Griebenschmalz, Bergkäse und Bretzel)	28.00
Suppe & Vorspeise	
* Gazpacho Andaluz mit Riesencrevette auf Toast	11.00
Schnecken (½ Dutzend)	14.00
Salate	1/2 Port.
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
* Insalata Caprese (Tomaten & Büffel Mozzarella)	12.50
* Salat mit Poulet an Balsamico	11:00 18.00
Regionales	
Brauer Haxe Kartoffelsalat	32.00
Kutteln an pikanter Tomatensauce mit Bratkartoffeln	28.00
Suuri Rindsläberli mit Rösti	28.00
Ueli-Bier-Rauchwurst mit Kartoffelsalat	19.00
Geschmorte Schweinsbäggli an Dunkelbiersauce, hausgem. Spätzli	26.00
* Lauwarmes Siedfleischsteak (ca 200 g Rinds-Schulterspitz),	32.00
Vinaigrette mit Frühlingkartoffeln und Meerrettich	
<small>Wenn nicht anders angegeben verwenden wir Schweizer Fleisch von Jenzer-NATURA-Qualität.</small>	
<small>* = Neuheiten</small>	

Klassisch (inkl. eine Beilage zur Auswahl)	CHF
Schweinssteak mit Kräuterbutter	32.00
* Sommer Burger (Tzatziki, Fetakäse & Tomaten), Pommes & Salat	32.00
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 18.00
	160 gr 28.00
Bison Ribeye mit sautierten Pilzen & Frühlingzwiebeln (ca. 220 gr)	47.00
<i>(Herkunft: USA/Canada)</i>	
Fisch	
Lachstranche an Saflorsauce (aus norwegischer Aquakultur)	32.00
Beilagen zur Wahl:	
Pommes frites, Rösti, Reis, Spätzli, Pommes Allumettes oder Kartoffelsalat	
Specials	
Shahajahani Chicken-Curry mit Patan Pilau (Reis)	28.00
Vegetarisch	
Gnocchi Parisienne an Sambal-Parmesansauce	26.00
Gemüse-Curry mit Patan Pilau (Reis)	26.00
Käse	
Bergkäse (aus Gähwil i. Toggenburg)	8.00
Desserts	
Apfelstrudel mit Vanille Glace	9.00
Ueli-Bierbrand Glacé (2 Kugeln)	9.00
Schoggi-Vulkan mit Glace	11.00
* Windbeutel mit Vanilleglacé & Erdbeeren	13.00
* Marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm	9.00

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