



Beer & Dine

serviert von Les Touristes

Restaurant Fischerstube, Rheingasse 45, 4058 Basel
Donnerstag, 16. April 2026 um 19 Uhr

Beer & Dine serviert von Les Touristes

Die Band als Servicemitarbeiter

Les Touristes arbeiten an einem neuen Studioalbum und finanzieren die Produktion über eine Crowdfunding-Kampagne. Entstehen soll mehr als nur neue Musik: Geplant sind auch ein Videodreh, eine Promotour sowie eine neue Live-Produktion.

Um dieses Vorhaben zu ermöglichen, unterstützen wir die Band, indem wir ihr die Hälfte der Einnahmen dieses Abends überlassen. Zwischen den Gängen bleibt Zeit für Gespräche, Einblicke in die Albumarbeit und das Zusammensein abseits der Bühne.

Kulinarische Klassiker aus der Fischerstube

Zur Vorspeise tischen wir die beliebten Ueli Bier Tapas auf, eine Auswahl unserer Klassiker im Mini-Format. Danach servieren Les Touristes das stadtbekannte Cordon bleu vom Kalb mit Freilandschinken und Alpkäse (oder alternativ unser Vegi Cordon bleu) und zum Dessert gibt es unser Toblerone-Mousse mit Crumble aus weisser Schokolade.

Leckeres Ueli Bier als Begleitung

Als Begleitung zu diesem Menu darfst du vier Ueli Biere nach deinem Geschmack auswählen. Wir helfen dir gerne dabei, dein Lieblingsbier zu finden.

Beer & Dine serviert von Les Touristes

für CHF 100.– pro Person inkl. Drei-Gänge-Menü mit vier Bierern à 3 dl

Restaurant Fischerstube, Rheingasse 45, 4058 Basel

Donnerstag, 16. April 2026 um 19 Uhr

Anmeldung per E-Mail an: info@uelibier.ch mit Rechnungsadresse und Vermerk «Fleisch» oder «Vegetarisch». Der fällige Betrag ist vorgängig via Rechnung zu begleichen.

