



HERZLICH WILLKOMMEN

IM URBANEN RESTAURANT UFER7 DIREKT AM BASLER RHEINUFER!



Feine und einfache Küche. Schweizerisch, regional, urban und kreativ. Wir nehmen gängige, aber auch vergessene, Gerichte und lancieren sie neu. Dabei sind wir immer unkompliziert.
Mit Gerichten meinen wir Essen, welches wir gerne haben, eigentlich schon lange kennen und hier im Ufer7 wieder neu entdecken.

Versuchen Sie uns! Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu verwöhnen!

DIE KULINARISCHEN SPIELREGELN

Grundsätzlich gilt: bei uns ist vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen. Selbstverständlich erstellen wir für Sie ein auf Sie zugeschnittenes Menü nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns!

- ✘ Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menü bestellt wird.
- ✘ Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü (jeweils **ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.
- ✘ Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten** im Voraus informieren. Wir können praktisch alle Gerichte laktose- oder glutenfrei für Sie zubereiten.
- ✘ Alle Preise sind in CHF und pro Person angegeben und enthalten 7.7% MwSt.

MENU VORSCHLÄGE

3-Gang-Menü	CHF 68
4-Gang-Menü	CHF 84
5-Gang-Menü	CHF 98



HERBST MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Kürbisvinaigrette und gebratenen Pilzen

Nüsslisalat mit Ei, knusprigen Speckstreifen und gerösteten Walnüssen

«Toskanischer» Brot-Salat mit Parmaschinken, rohem Gemüse, roten Zwiebeln und Mozzarella

Kürbis-Pilz-Falafel auf Spinat-Salat mit Kräuter-Sauerrahm

SUPPEN

Kürbis-Süsskartoffelsuppe und Mandelschaum

Maroni-Apfelsuppe und Randenschaum

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Hirsch-Tagliata mit Portwein-Feigen und Pastinaken-Püree

Wachtelbrust auf Pilz-Tatar und Apfelchutney (+5.- Aufpreis)

Geräuchertes Forellenfilet mit Birnen-Randen-Salat und Meerrettich

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPESIJE MÖGLICH)

Ofen-Ravioli mit Pilz-Wirsing Füllung und gehobeltem Parmesan

Kerner Weisswein-Risotto mit Herbsttrüffel und mariniertes Brunnenkresse



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Zweierlei von der Ribelmaispoularde mit Speck-Polenta und Lauch-Rahmgemüse

Hirschragout mit Servietten-Knödel und Rotkraut

Pot-au-Feu vom baselbieter Rind mit Schmorgemüse und Kartoffeln

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Selleriepüree, Tagesgemüse und Schokoldanejus

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Auberginen-Ricottainvoltini mit Sellerie-Humus und gehobeltem Parmesan

Randen-Risotto mit chèvre chaud und mariniertem Blattspinat

GEFISCHTES!

Engels Chnusperli mit Ofenkartoffeln und Kapern-Zitronenmayonnaise

Lachsforelle mit Honig-Rahmsauerkraut und Kräuter-Kartoffel-Galetten

KÄSE

U7-Hart- und/oder Weichkäseselektion aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Pochierte Birne mit Zwetschen-Sauce und Walnuss-Glacé

Zweierlei der Feige mit Magenbrot-Glacé

Maroni-Mousse mit Meringue und Beerenkompott