



## 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



---

## WINTER MENU VORSCHLÄGE

### KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Orangenvinaigrette, Orangenfilets und Pistaziencracker

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Kürbis-Wirsing-Roulade mit Sellerie Stroh und Petersilien-Schaum

### SUPPEN

Pastinaken-Rheinbrand Gin Suppe mit Trüffelschaum

Karotte-Orangen Suppe mit geräuchertem Hirschschinken

### VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Gebeizter Bio Lachs mit Randen und Zitronen-Apfelsauerrahm

Carne Cruda vom Weidebeef mit Marroni-Brioche und Sellerie-Püree (+5.- Aufpreis)

Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfisch-Sashimi und Kapernmayonnaise

### PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPESISE MÖGLICH)

Tagliatelle mit Wirsing-Rahmgemüse und gebratener Kalbsleber

Dörrotomaten-Risotto mit Topinambur und gehobelter Belper Knolle



## FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Gebratener Kalbsrücken mit Apfel-Kartoffelgratin und glasierten Vanillekarotten

Geschmorter Rindsschulterbraten mit Kartoffelstampf und Rotkohl

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weidebeef mit Petersilienwurzel-Püree und glasiertem Gemüse

Hirschrücken (AT) mit Rheinbrand Gin Jus, Spätzli und grilliertem Rosenkohl

## HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Süss-Sauer Hokkaido Kürbis mit Randen-Kartoffel Gemüse

Gemüsestrudel auf Pilzrahmsauce und Sellerie-Stroh

## GEFISCHTES!

Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut mit Petersilien-Kartoffeln

Konfiertes Saiblingfilet mit Kräuter-Kartoffel-Stampf und Spinat-Haselnuss-Gemüse

## KÄSE

U7-Hart- und/oder Weichkäseselektion aus dem Tagesangebot

## SÜSSES

Schokoladen-Rüebli-schnitte mit Pistazienglace

Maroni-Mascarpone Tiramisu

Karamelisierter Apfel mit Vanillesahne und Magenbrot-Glacé