



## HERZLICH WILLKOMMEN

IM URBANEN RESTAURANT UFER7 DIREKT AM BASLER RHEINUFER!



### ✂ IT'S APÉRO O'CLOCK! ✂

Feine und einfache Küche. Schweizerisch, regional, urban und kreativ. Wir sind unkompliziert, aber qualitätsbewusst. Versucht uns und stellt Euch nach Euren Wünschen einen unvergesslichen Apéro zusammen.

**Wir freuen uns auf Sie!**

---

#### DIE KULINARISCHEN SPIELREGELN

Grundsätzlich gilt: bei uns ist vieles möglich. Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien Lauf. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen. Wir stehen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche gerne zur Seite.

- ✂ Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellung pro Häppchen 10 Stück sind
- ✂ 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.



<b>SIMPLIES</b>	
Parmesan	5.20
Marinierte Oliven	3.20
Gewürz-Popcorn	1.20
Röstnussmischung mit orientalischen Gewürzen	2.00
Mini Fleisch- und Käseplatten assortiert	5.90
<b>BROTIGES</b>	
Focaccia mit Rosmarin und Meersalz	4.80
Rosmarin Focaccia gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse	6.50
Dörrtomaten Apérobrötli	2.80
Oliven-Brötchen	3.40
Zwiebeln-Speck-Gugelhopf	3.90
Flammenkuchen mit Sauerrahm und Speck	4.90
Flammenkuchen mit Feta-Käse und Feigen	4.90
<b>CRUNCHIE-RÖSTBROTE MIT....</b>	
...saisonaalem Hummus	4.90
...Muhammara (Spitzpaprika-Aufstrich)	4.90
...Frischkäse-Portweinfeige	4.90
...Oliventapenade	4.90
...Dörrtomatenpaste	4.90
<b>MINI SUPPEN-SHOTS</b>	
Topinambur-Gin-Shot	4.50
Waldpilz-Suppe mit Zitrone	4.50
Gazpacho mit Mini-Croûtons	4.80
Karotte-Ingwer-Orangen-Suppe mit Grandmarnier	4.80



## VEGGIES

Frischkäse-Crepesroulade	4.90
Camembert frittiert mit Preiselbeeren	5.30
Pilzrisotto mit Belper Knolle	6.90
Süsskartoffelpüree mit Shitakepilzen	4.50
Mini U7-Burger gefüllt mit Gemüseantipasti und Avocado	5.50
Apfel-Fenchelsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse	4.80

## FISCHIG UND IN KRUSTE

Marinierte Biolachs-Sashimi mit Soja-Sesammarinade	5.20
Zander mit lauwarmem Ebly-Orangen-Coriander-Salat	5.80
Felchenfilet-Spiessli im Engelbierteig und Tartarsauce	6.50
Gebratener Honig-Saibling mit Kartoffel-Kräuter-Salat	4.80
Gebratene Krevetten mit Limonenkräuter-Risotto	5.90

## FLEISCHIGES

U7-Rinderfleischbällchen mit BBQ-Sauce	4.90
Zitronen-Kalbsfiletroulade mit Waldpilzragout	8.10
Rindsragout mit Süsskartoffelpüree	6.80
Kalbfleisch-Zitronen-Tatar mit Avocado	6.90
Kräuter-Poulardenbrust mit Taboulésalat	6.30
Cocos-Pouletspiessli mit Soja-Sesam-Dip	4.90
Hauchdünnes Roastbeef mit Randen-Mayonnaise	5.90
Mini-U7 Burger mit Rindfleisch und Mozzarella	5.50

## DESSERT

Tiramisu mit Beerenkompott	4.90
Mango-Joghurt-Crème im Glas	4.90
Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen	4.80
Rüebli-Kuchen	4.90
Haselnuss-Schokoladen-Brownie	4.20
Mini-Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott	4.90



**APÉRO HÄPPCHEN – PAUSCHALEN (PREISE SIND PRO PERSON)**

<b>«WIR WOLLEN ES EINFACH»</b>	14.50
✘ Gemischte Ufer7 Crunchie-Röstbrote mit assortierten Aufstrichen	
✘ Nussmischung und Oliven	
✘ Mini Fleisch- und Käseplatten assortiert	
✘ Brot	
<b>«UFER7 STYLE»</b>	22.00
✘ Felchenfilet-Spiessli im Engelbierteig	
✘ Gemischte Ufer7 Crunchie-Röstbrote mit assortierten Aufstrichen	
✘ Cocos-Pouletspiessli mit Soja-Sesam-Dip	
✘ Apfel-Fenchelsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse	
✘ Mini U7-Burger mit Rindfleisch und Mozzarella	
<b>«SCHWIMM SCHATZLER SCHWIMM»</b>	37.00
✘ Felchenfilet-Spiessli im Engelbierteig	
✘ Mini Fleisch- und Käseplatten assortiert	
✘ Gemischte Ufer7 Crunchie-Röstbrote mit assortierten Aufstrichen	
✘ Tagessuppe als Shot serviert	
✘ Pilzrisotto mit Belper Knolle	
✘ U7-Rinderfleischbällchen mit BBQ-Sauce	
✘ Mini U7-Burger mit Gemüseantipasti und Avocado	
<b>«UFER7 – VOLLE LADUNG!» - <u>APÉRO RICHE STYLE</u></b>	67.00
✘ Felchenfilet-Spiessli im Engelbierteig	
✘ Gewürz-Popcorn	
✘ Gemischte Ufer7 Crunchie-Röstbrote mit assortierten Aufstrichen	
✘ Flammenkuchen mit Sauerrahm und Speck / oder mit Feige und Feta-Käse	
✘ Gebratener Honig-Saibling mit Kartoffel-Kräuter-Salat	
✘ Cocos-Pouletspiessli mit Soja-Sesam-Dip	
✘ Zitronen-Kalbsfiletrollade mit Waldpilzragout	
✘ Mini Fleisch- und Käselektion	
✘ Rindsragout mit Süsskartoffelpüree	
✘ Waldpilz-Suppe mit Zitrone	
✘ Camembert frittiert mit Preiselbeeren	
✘ Tiramisu mit Beerenkompott	
✘ Mango-Joghurt-Crème im Glas	



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Granini Orangensaft	100 cl	12.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	7.70
Hausgemachter Ufer7 Eistee	40 cl	5.90
Hausgemachte saisonale Limonade	40 cl	5.90

## BIER

Stadtmauer Brauer Bier Offenausschank <i>lokales Bier aus Basel (vier unterschiedliche Sorten «Draft»)</i>	30 cl	ab 5.00
---	-------	---------

## HEISSE GESCHICHTE

Hausgemachter weisser Glühwein	30 cl	7.00
Heisser alkoholfreier Punsch	30 cl	5.00

## GETRÄNKE-PAUSCHALEN ( 1 ½ -STUNDEN)

<b>«Easv»</b>		19.90
<del>Ufer7-Wasser mit und ohne Kohlensäure</del>		
<del>Ufer7 Eistee</del>		
<del>Weisswein : Rueda DO K-Naia 2020, Bodegas K-Naia, Spanien</del>		
<del>Rotwein : Sospechoso 2018, Uvas Felices, Spanien</del>		
<b>«Classic»</b>		22.90
<del>Ufer7-Wasser mit und ohne Kohlensäure</del>		
<del>Ufer7 Eistee</del>		
<del>Weisswein : Roero Arneis 2020, Enrico Vaudano e Figli, Italien</del>		
<del>Rotwein : Barbera d'Alba 2018, Revello, Italien</del>		
<del>Schaumwein: Prosecco BRUT NUDO DOC, Colli del Soligo, Veneto (Glera)</del>		

Bei den Getränkepauschalen bieten wir die Konsumation während **eineinhalb Stunden** an.

Bei übermässigen Konsum würden wir uns vorbehalten nach zu berechnen, dabei sind wir jedoch grosszügig.

Gerne erhalten Sie auf Wunsch unser großartiges Weinangebot für eine passende Weinauswahl in einem separaten Dokument.



## AGBS FÜR UNSERE BANKETTABTEILUNG

Bitte beachten Sie, dass

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ❖ wir bei der Stornierung eines Bankettes
  - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
  - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person)
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 5% am Anlasstag möglich ist
- ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitige Abmeldung CHF 100.00 pro Person verrechnen