



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 zu geschneidertes Menu nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns!

- ✕ Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.
- ✕ Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (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

2-Gang-Menu	CHF 54
3-Gang-Menu	CHF 70
4-Gang-Menu	CHF 84
5-Gang-Menu	CHF 98
«Fleisch Upgrade» – Nachschlag oder grössere Portionen	CHF 15



FRÜHLING MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Frühlingssalat mit Olivenbrotchips, gerösteten Pistazien, knackigem Gartengemüse und Holunder-Limettenvinaigrette

Burrata mit Auberginenkaviar, Fleur de sel und Knoblauchbrot

Paprika-Tomaten-Antipasti mit Rucola-Pesto und Röstbrot

SUPPEN

Spargelsuppe mit Rauchlachs-Röstbrot

Paprika-Crèmesuppe mit Paprika-Brunoise und Thymian-Crostini

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Rinds-Tatar mit Avocado-Frischkäse-Crème, Brotchips und Kirschgelée

Gebeizter Lachs mit Fenchel-Apfel-Salat und Orangen-Vinaigrette

Pulpo-Salat mit Cherry-Tomaten, frischem Basilikum und Limetten-Dressing

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPESIJE MÖGLICH)

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, Büffelmozzarella und Tomatensalsa

Weisswein-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, Pinienkerne und Zitronenschaum



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»!

Pochierte Kräuter-Pouardenbrust mit Süsskartoffel-Gratin und lauwarmes Lauchgemüse

Schweinsrücken im Speckmantel am Stück gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Karotten

Entrecôte vom Weidebeef mit Kartoffel-Galetten, Spargelgemüse und Fleischjus

Kalbs-Saltimbocca mit Zitronenrisotto und wildem Broccoli pikant

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH

Zweierlei Spargeln mit Waldmeister-Hollandaise und Rucola-Bratkartoffeln

Burrata mit Gemüse-Antipasti, Baby-Kartoffeln und hausgemachtem Pesto

GEFISCHTES!

Gebratenes Zanderfilet mit Wirsing-Ragout, Bulgur und Kräuterschaum

Gebratene Lachsforelle mit Apfel-Rhabarber-Vinaigrette, Frühlingszwiebeln und gedämpfte Kräuterkartoffeln

STINKIG & SÜSS

U7-Hart- und/oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

Erdbeer-Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott und frische Minze

Sorbet Trilogie aus unserem „Kalte Lust“ Tagesangebot

Aprikosen-Cheesecake mit karamellisierten Walnüssen und grillierten Aprikosen

Schokoladen-Mousse mit frischen Waldbeeren und Fior di Latte Glacé



Neu könnt ihr auch ein «Two-Share»-Menu buchen. Dabei werden die Vor- und Hauptspeise sowie das Dessert auf grossen Platten angerichtet und soll zum gemeinsamen und gemütlichen Verzehr serviert werden. Etwa wie zuhause – in der Mitte vom Tisch zum selbst schöpfen.

Gerne kann auch individuell eine der folgenden «Two-Share»-Varianten kombiniert werden mit den vorgängigen, klassischen Menu-Vorschlägen, wo wir mit Tellerservice pro Gast arbeiten. So kann man also einen Mix aus klassisch und «Two-Share» wählen und hat eine abwechslungsreiche Menüfolge.

TWO SHARE - MENU



VORSPEISE «TWO SHARE» (+5.-)

Bärlauch-Röstbrote / Apfel-Fenchelsalat / Spargelsuppe im Shot / Burrata mit Pesto

HAUPTSPEISE «TWO SHARE» (+7.-)

Entrecôte vom Weidebeef / Rosmarinkartoffeln / Spargelgemüse / Kräuter-Karotten / Fleischjus / Sour Cream

SÜSSE VERSUCHUNG «TWO SHARE» (+5.-)

Mini Erdbeer-Panna Cotta / Mini Cheesecake mit Nüssen / Limetten-Joghurt mit frischen Früchten

DAS KLEINGESCHRIEBENE 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)
- ❖ wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
- ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
- ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitige Abmeldung CHF 100.00 pro Person verrechnen