



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. Dabei beziehen wir selbstverständlich die Rheinlage mit ein und bieten frischen Fisch an.

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



FRÜHLING MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Frühlingsalat mit Olivenbrotchips und Holunder-Limettenvinaigrette

Sellerie- und Birnen-Rouladen mit Spinatsalat und gerösteten Baumüssen

Orangen-Chicorée Salat mit Haselnüssen und Rucola-Pesto

SUPPEN

Schwarzwurzel-Apfelsuppe mit geräucherter Entenbrust

Pastinaken-Bärlauchsuppe

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Baselbieter Rindstatar mit Süssweingelee und pochiertem Bio Eigelb

Hausgeräucherter Bodensee Zander mit Blumenkohl-Panna Cotta und Orangen-Linsensalat

Pulpo-Carpaccio mit Brunnenkresse und Tomaten-Safrannage

VORSPEISEN VEGETARISCH

Burrata mit Auberginenkaviar und Fleur de sel

Urgetreide-Mangosalat mit geröstetem Knoblauchbaguette

PASTA UND RISOTTO

Tagliatelle mit Frühlingslauch und Kalbsleberli

Spaghetti mit Bärlauchpesto und Büffelmozzarella

Zitronen-Champagner Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Pochierte Kräuter-Pouardenbrust mit Safranlauch und neuen Kartoffeln

Schweinsrücken am Stück gebraten mit Orangen-Hollandaise und Oliven-Selleriepüree

Irishes Entrecote mit Zitronenrisotto und jungen Karotten

Kalbsblankett mit Speck, Randen-Kartoffelgratin und mariniertes Brunnkresse

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Spargeln mit Waldmeister-Hollandaise und Rucola-Bratkartoffeln

Ricotta-Frühlingsgemüsestrudel auf Wirsingragout und Kräuterschaum

Vegetarische Variante aus unserem Tagesangebot

GEFISCHTES!

Bodensee Zanderfilet mit Wirsing und Bulgur

Gebratenes Felchenfilet mit Nussbutter, Honig-Rahmsauerkraut und konfierten Mocca-Kartoffeln

KÄSE

U7-Hartkäselektion aus dem Tagesangebot

U7-Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Rhabarberstrudel mit Tonkabohnen-Vanillesauce

Sorbet Trilogie aus unserem „Kalte Lust“ Tagesangebot

Baselbieter Honig-Bratapfel mit Zimtrumble und Fior di Latte-Glace

Schokoladen-Trilogie