



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



HERBST MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Kürbisvinaigrette und gebratenen Pilzen

Nüsslisalat mit Ei, Speckchips und gerösteten Kürbiskernen

Eisbergsalat mit U7 Dressing, Croûtons vom Bauernbrot und Coppa

SUPPEN

Kürbis-Süßkartoffelsuppe und Mandelschaum

Gelberbsen-Lauchsuppe mit Honig-Buchteln

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Hausgeräuchertes Hirschschinkli mit Pastinakenpüree und Selleriestroh

Perlhuhnroulade mit Totentrompeten, Apfel-Pinienkernvinaigrette und Nüsslisalat

Forellen-Apfelsalat mit Chioggia Rande und Zitronencracker

VORSPEISEN VEGETARISCH

Crème Brûlée vom Schafskäse mit Olivenbrotchips und Schalottenchutney

Kürbis-Arancini mit Mandelsauerrahm

PASTA UND RISOTTO

Speckravioli mit Feldsalat-Pesto, Belper Knolle und pochiertem Eigelb

Spinat-Spaghettini mit Gewürzbirne und gehobeltem Rosmarin-Schafskäse

Kerner Weisswein-Risotto mit Herbsttrüffel und mariniertem Feldsalat



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Zweierlei von der Ribelmaispoularde mit Randen-Kartoffelplätzchen und Lauchragout

Hirschragout auf geröstetem Marronibrioche und Rotkraut

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Cranberry-Lauchrisotto

Rindsentrecôte im Heumantel gegart mit Selleriepüree und Schokoladenjus

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Auberginen-Ricottainvoltini mit Petersilienwurzel-Humus und gehobeltem Parmesan

Randen-Zitronengnocchi mit Orangenhollandaise und mariniertem Portulak

GEFISCHTES!

Engels Chnusperli mit Kräuter-Ofenkartoffeln und Kapern-Zitronenmayonnaise

Felchenfilet mit Honig-Rahmsauerkraut und Preiselbeer-Serviettenknödel

KÄSE

U7-Hartkäselektion aus dem Tagesangebot

U7-Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Hagenbutten Crème Brulée mit Zwetschgensauce und Vanille-Pistazieneis

Gebranntes Mandelparfait mit Portwein-Feigen und Vanillesahne

Marronimousse mit Haselnuss, Meringue und Gruyère Doppelrahm