



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



HERBST MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Kürbisvinaigrette und gebratenen Pilzen

Nüsslisalat mit Ei, knusprigen Speckstreifen und gerösteten Walnüssen

«Toskanischer» Brot-Salat mit Bündnerfleisch, rohem Gemüse, roten Zwiebeln und Mozzarella

SUPPEN

Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Mandelschaum und Kürbiskernen

Sellerie-Apfelsuppe mit Sellerie-Einlage und Apfelchip

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Hirsch-Tagliata mit Portwein-Feigen und Pastinaken-Püree

Wachtelbrust auf Pilz-Tatar und Apfelchutney (+5.- Aufpreis)

Geräuchertes Forellenfilet mit Birnen-Randen-Salat und Meerrettich

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPEISE MÖGLICH)

Offene hausgemachte Ravioli mit Pilz-Wirsing Füllung, gehobeltem Parmesan und Walnuss-Cracker

Kerner Weisswein-Risotto mit Herbsttrüffel, marinierter Brunnenkresse und Sauerrahmschaum



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»!

Zweierlei von der Ribelmaispoularde mit Speck-Polenta und Lauch-Rahmgemüse

Hirschragout mit Servietten-Knödel, Rotkraut und glasierten Maroni

Lamm-Duo auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Entrecôte vom Weidebeef mit Süsskartoffelpüree, Ofengemüse und Portweinjus

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH

Auberginen-Ricotta-Involtini mit Sellerie-Humus und gehobeltem Parmesan

Gefüllte Spitzpaprika mit Zucchini, Cherry-Tomaten, Haselnuss-Rucola-Pesto und Feta-Käse

GEFISCHTES!

Doradenfilet à la meunière mit Baked Potatoe und Kräutersauerrahm, dazu Kapern-Zitronenmayonnaise

In Kräuter gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kartoffelplätzli mit Gemüsejulienne und Weisswein-Jus

STINKIG & SÜSS

U7-Hart- und/oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

Pochierte Birne mit Zwetschen-Sauce und Walnuss-Glacé

Portwein-Feige mit Zimcrumble und Fior di Latte Glacé

Schokoladenfondant mit Pistaziencrème und Orangenfilets



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.-)

Pilz-Röstbrote / Hausgemachte Chorizo-Tortilla / Kürbis-Süsskartoffelsuppe im Shot / Oliven-Frischkäse-Tapenade

HAUPTSPEISE «TWO SHARE» (+7.-)

Entrecôte vom Weidebeef / Rosmarinkartoffeln / Ofengemüse / Süsskartoffelpüree / Portweinjus / Sour Cream

SÜSSE VERSUCHUNG «TWO SHARE» (+5.-)

Mini Birnen-Panna Cotta / Schokoladenfondant / Mini Zwetschgen-Wähe

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