



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



WINTER MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Orangenvinaigrette, Orangenfilets und Pistaziencracker

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei, gehobeltem Parmesan und gerösteten Walnüssen

Kürbis-Wirsing-Roulade mit Sellerie Stroh und Petersilien-Schaum

SUPPEN

Pastinaken-Rheinbrand Gin Suppe mit Trüffelschaum

Karotte-Orangen Suppe mit geräuchertem Hirschschinken

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Gebeiztes Lachs-Carpaccio mit Randen und Zitronen-Apfelsauerrahm

Carne Cruda vom Weidebeef mit Marroni-Brioche und Sellerie-Püree (+5.- Aufpreis)

Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfisch-Sashimi und Kapernmayonnaise

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPEISE MÖGLICH)

Spinat-Spätzli mit Wirsing-Rahmgemüse und Sbrinz

Haselnuss-Gnocchis mit Blattspinat, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»!

Knusprige Entenbrust mit Rösti-Galetten, Chinakohl und Thymian-Jus

Osso bucco mit Rosmarin-Polenta und Schmorgemüse

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weidebeef mit Petersilienwurzel-Püree, glasiertem Gemüse und sautierten Pilzen

Hirschrücken (AT) mit Rheinbrand Gin Jus, Spätzli und grilliertem Rosenkohl

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH

Süss-Sauer Hokkaido Kürbis mit Randen-Kartoffel Gemüse, Sour Cream und Nusschaum

Gemüsestrudel auf Pilzrahmsauce und Sellerie-Stroh

GEFISCHTES!

Gebratener Heilbutt an frischen Kräutern mit Quinoa-Plätzchen und Beurre Noisette

Lachsfilet in der Folie mit Kräutern, Knoblauch und Zitrone mit Bratkartoffeln und Sauerrahm

STINKIG & SÜSS

U7-Hart- und/oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

Gefüllte Crêpes mit Beerenkompott, karamellisierten Nüssen und Vanille-Crème

Maroni-Mascarpone Tiramisu mit Schokoladen-Tuile

Karamellierte Apfelschnitze mit Lächerli-Crumble und Vanille 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 Menufolge.

TWO SHARE - MENU



VORSPEISE «TWO SHARE» (+5.-)

Hummus-Röstbrote / Hausgemachte Samosa mit Rindfleisch / Karotte-Orangensuppe im Shot / Kürbis-Wirsing-Roulade

HAUPTSPEISE «TWO SHARE» (+7.-)

Osso bucco im Topf / Rosmarin-Polenta / Schmor Gemüse / Petersilienwurzel-Püree / Schmorjuz / Röstbrot

SÜSSE VERSUCHUNG «TWO SHARE» (+5.-)

Mini Maroni-Mascarpone Tiramisu / Mini Nuss-Cheesecake / Mini Orangen Panna cotta

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