



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



SOMMER MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Sommersalat mit Pfirsich-Schnitze, Avocado und gerösteten Nüssen

Tomaten-Brotsalat mit Mozzarella, Rucola und roten Zwiebeln

Spinat-Rucola Salat mit Feigen, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

SUPPEN

Gazpacho mit Basilikum-Focaccia und Avocadocrème

Gurken-Erbсен Kaltschale mit Frischkäse-Crostini

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

U7-Rindstatar mit hausgepickeltem Gemüse, Kirschen-Senf und Röstbrot (+5.- Aufpreis)

Geräuchertes Rindstataki mit Soja-Honigjus und Sellerie-Sesampüree

Thunfisch-Sashimi im Soja-Sesam-Mantel mit Pistazien-Minz-Taboulé Salat

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPT SPEISE MÖGLICH)

Tagliatelle mit Caponata, konfierten Datteltomaten, Spinat und Parmesan-Schaum

Auberginen-Olivenrisotto mit Rucola und karamellisierten Nüssen



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»!

Gebratene Perlhuhn Brust mit Kräuter-Polenta Schnitte und lauwarmem Grillgemüse an Olivenöl

Schweinsrückensteak mit Süsskartoffel-Wedges, Paprikamayonnaise und glasierten Cocobohnen

Rindskopf-Bäggli mit Schmorjus, Kartoffelstampf und Urkarotten

Entrecôte vom Weidebeef mit Kräuter-Kartoffeln, frittierter Blumenkohl und Tomatensalsa

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH

Kräuter-Crêpes mit Pilzen, Lauch, Apfel und Süsskartoffelstroh

Falafel auf Sommergemüse und Tsatsiki-Dip

GEFISCHTES!

Seeteufel mit Kräuterkruste auf Spinat-Risotto und Weissem Portwein-Schaum

Gebratenes Saiblingfilet mit Apfel-Fenchelsalat, Pistazien, Petersilienschaum und Kartoffelchips

STINKIG & SÜSS

U7-Hart- und/oder Weichkäseauswahl aus dem Tagesangebot

Sorbet Trilogie aus unserem „Kalte Lust“ Tagesangebot

Erdbeer-Kompott mit Kokosnusscreme und Mandelsablé im Glas

Schokoladenschnitte mit Himbeeren, Fior di Latte Glacé und Nusscracker



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.-)

Tomaten-Röstbrote mit Basilikum / Roastbeef mit Tartarsauce / Gurken-Erbsen Kaltschale im Shot / Burrata mit Pesto

HAUPTSPEISE «TWO SHARE» (+7.-)

Entrecôte vom Weidebeef / Kräuter-Polenta Schnitte / Grillgemüse an Olivenöl / frittierter Blumenkohl / Tomatensalsa

SÜSSE VERSUCHUNG «TWO SHARE» (+5.-)

Mini Zitronenküchlein / Erdbeer-Kompott mit Mandelsablé im Glas / 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