



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 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

3-Gang-Menu	CHF 68
4-Gang-Menu	CHF 84
5-Gang-Menu	CHF 98



SOMMER MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Sommersalat mit Limettenvinaigrette, Belper Knolle und Bündner Rohschinken

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und Rucola

Blattsalat mit Erdbeeren und gerösteten Kürbiskernen

SUPPEN

Gazpacho mit hausgemachtem Kartoffelbrot und Avocado

Fenchel-Apfelsuppe mit Ziegenfrischkäse-Crostini

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Tatar vom Baselbieter Rind mit Eigelb und Bärlauchfocaccia

Geräuchertes Rindstataki mit Soja-Honigjus und Sellerie-Sesampüree

Bio Lachsforellencarpaccio mit Kartoffel-Kräutersalat und Apfelvinaigrette

VORSPEISEN VEGETARISCH

Burrata mit Basilikum-Haselnuss Pesto und konfiertem Peperoni

Tomaten-Auberginen-Antipasti mit geröstetem Knoblauchbrot

PASTA UND RISOTTO

Tagliatelle mit Bündner Fleisch, konfierten Datteltomaten und Lauch

Auberginen-Olivenrisotto mit Rucola und gehobeltem Schafskäse

Champagner-Safranrisotto mit gebratenen Morcheln



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Gebratene Perlhuhnbrust auf Pistazienhumus und Limetten-Joghurtsauce

Schweinsrückensteak auf Apfelbulgur und Auberginenragout

Rindsragout vom Weidebeef mit neuen Ofenkartoffeln und gebratenem Blumenkohl

Tagliata vom Ribeye Steak auf Artischocken-Kräuterrisotto

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Kartoffel-Blumenkohlvariation

Gerstenfrikadelle mit Süsskartoffelpüree und Peperonata

GEFISCHTES!

Lasagne vom Saibling und Apfel, Spinatsalat und konfierten Haselnuss-Kartoffeln

Bodensee Zanderfilet mit Orangen-Wildreis, Selleriestroh und Safran-Frühlingszwiebelragout

KÄSE

U7-Hartkäselektion aus dem Tagesangebot

U7-Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Sorbettrilogie aus unserem „kalte Lust“ Tagesangebot

Kokosnuss Panna Cotta mit Mango-Minzragout

Erdbeertiramisu mit Schokoladencracker