



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



WINTER MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Orangenvinaigrette, gerösteten Pinienkernen und Pistaziencracker

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Dörrfeigenmousse mit Glühweingelée und Nüsslisalat

SUPPEN

Sellerie-Rheinbrand Gin Suppe mit Passionsfrucht

Karotte-Winterrettichsuppe mit Honig-Entenbrust

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Gebeizter Bio Lachs mit Randen und Zitronen-Apfelsauerrahm

Carne Cruda vom Weidebeef mit geröstetem Rosmarin-Focaccia und lauwarmem Bio Eigelb

Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfisch-Sashimi und Kapernmayonnaise

VORSPEISEN VEGETARISCH

Blumenkohl Panna cotta mit Safranemulsion und Frisée-Salat

Rotkraut-Marroniroulade mit Schwarzwurzelcracker und Kürbiskernschaum

PASTA UND RISOTTO

Tagliatelle mit Wirsing-Rahmgemüse und gebratener Kalbsleber

Dörrtomaten-Risotto mit Portulak und gehobeltem Gruyère



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Gebratener Kalbsrücken mit Kräuter-Kartoffelpüree und glasierten Vanillekarotten

Geschmorter Rindsschulterbraten mit Rosmarin-Pecorino-Polenta und geschmortem Rotkohl

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weidebeef mit Selleriepüree und glasiertem Wurzelgemüse

Hirschrücken (AT) mit Rheinbrand Gin Jus, Marroni-Serviettenknödel und Honig-Rahmsauerkraut

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Hokkaido Kürbis Antipasti mit Orangethollandaise und Randen-Brunnenkresse-Gemüse

Waldpilz-Wintergemüse-Strudel mit Zitronen-Sauerrahm und Selleriestroh

GEFISCHTES!

Konfierter Winterkabeljau mit Apfel-Lauchgemüse und Wildreis

Gebratenes Saiblingfilet mit Oliven-Kartoffelplätzli und Spinatragout

KÄSE

U7-Hartkäselektion aus dem Tagesangebot

U7-Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Schokoladen-Rüebli-schnitte mit Pistazienglace

Basler Lächerli Tiramisu

Bratapfel mit Mandelbrösel, Vanilleeis und Blätterteiggebäck