



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 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



FRÜHLING MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Frühlingsalat mit Olivenbrotchips und Holunder-Limettenvinaigrette

Grillierter Baby-Lattich mit Bresaola, Bärlauch-Pesto und italienischem Dressing

Burrata mit Auberginenkaviar und Fleur de sel

Paprika-Tomaten-Antipasti mit Rucola-Pesto und Röstbrot

SUPPEN

Spargelsuppe mit geräucherter Entenbrust

Pastinaken-Bärlauchsuppe mit gerösteten Haselnüssen

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

Rinds-Tatar mit Kirschen-Chutney und Knoblauch-Crostini

Hausgeräucherter Bodensee Zander mit Blumenkohl-Panna Cotta und Orangen-Linsensalat

Pulpo-Salat mit Randenblätter und Cherry-Tomaten

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPEISE MÖGLICH)

Tagliatelle mit Frühlingslauch, Trockenfleisch-Julienne und Zitronenrahmsauce

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, Büffelmozzarella und Cherry-Tomatensalsa

Champagner Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Pochierte Kräuter-Poulardenbrust mit Safranlauch und neuen Kartoffeln

Schweinsrücken am Stück gebraten mit Kartoffel-Kräuterpüree und glasierten Vanille-Karotten

Entrecôte vom Weidebeef mit Zitronenrisotto und Mandel-Broccoli

Kalbsblankett mit Speck, Randen-Kartoffelgratin und mariniertes Brunnenkresse

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Spargeln mit Waldmeister-Hollandaise und Rucola-Bratkartoffeln

Sellerie-Püree mit Frühlingslauch und Ofen-Kartoffeln

GEFISCHTES!

Bodensee Zanderfilet mit Wirsing-Ragout, Bulgur und Kräuterschaum

Gebratenes Saiblingfilet mit Apfel-Rhabarber-Vinaigrette, Frühlingszwiebeln und gedämpfte Kräuterkartoffeln

KÄSE

U7-Hart- und/oder Weichkäseauswahl aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Erdbeer-Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott und frische Minze

Sorbet Trilogie aus unserem „Kalte Lust“ Tagesangebot

Aprikosen-Cheesecake mit karamellisierten Walnüssen und grillierten Aprikosen

Schokoladen-Mousse mit frischen Waldbeeren und Fior di Latte Glacé