



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



SOMMER MENU VORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Sommersalat mit Limettenvinaigrette, gehobeltem Parmesan, Parmaschinken und Grissini

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und Rucola

Blattsalat mit Erdbeeren, Honigmelonen und gerösteten Kürbiskernen

Burrata mit Zitronen-Basilikum Pesto und konfiertes Ofengemüse

SUPPEN

Gazpacho mit Basilikum-Focaccia und Avocado

Erbsen-Apfel Kaltschale mit Frischkäse-Crostini

VORSPEISEN FISCH/FLEISCH

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

Geräuchertes Rindstataki mit Soja-Honigjus und Sellerie-Sesampüree

Konfierte Bio-Lachsforelle mit Pistazien-Minz-Taboulé

PASTA UND RISOTTO (ALS VOR- ODER HAUPTSPESIJE MÖGLICH)

Tagliatelle mit Bündner Fleisch, konfierten Datteltomaten, Spinat und Parmesan-Schaum

Auberginen-Olivenrisotto mit Rucola und karamellisierten Nüssen



FÜR DIE «FLEISCHIGEN»

Gebratene Perlhuhn Brust mit zweierlei Linsen und Limetten-Joghurtsauce

Schweinsrückensteak auf Rosmarin-Polenta und Grillgemüse

Rindskopf-Bäggli mit Schmorjus, Kartoffelstampf und Urkarotten

Entrecôte vom Weidebeef mit Kartoffelragout, Artischocken und Tomatensalsa

HERZHAFT UND OHNE FLEISCH!

Artischocken-Kartoffel-Gratin

Gemüsestrudel auf Pilzrahmsauce und marinierter Brunnenkresse

GEFISCHTES!

Gebratenes Saiblingfilet auf Spinat-Risotto, Cranberrys und weisser Portwein-Schaum

Bodensee Zanderfilet mit Orangen-Bulgur und kandiertem Fenchel

KÄSE

U7-Hart- und/oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

SÜSSES

Sorbet Trilogie aus unserem „kalte Lust“ Tagesangebot

Limetten Panna Cotta mit frischer Ananas und Basilikum

Pavlova im Glas mit marinierten Erdbeeren