

WILLKOMMEN IM UFER7



Unser Restaurant liegt am wunderschönen Ufer des Rheins und bietet diverse Möglichkeiten für Ihren Anlass.



WER SIND WIR?

Persönlichkeiten, welche pure Freude an der Gastronomie haben. Wann immer möglich berücksichtigen wir Produkte aus der Region und versuchen dennoch den Gerichten einen Touch «Extravaganz» zu verleihen. Unser bunt gemischtes Team aus unterschiedlichsten kulturellen Herkünften bietet dafür Grundlage, auch internationales Flair in unsere Gerichte einfließen zu lassen. Vor allem aber wird mit Herzblut gekocht und Gäste werden verwöhnt.

MENU PRO PERSON

MENUVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN / EINHEITLICHE MENUWAHL PRO GRUPPE

2 GÄNGE	54
3 GÄNGE	70
4 GÄNGE	84
5 GÄNGE	98

Auf der nächsten Seite finden Sie die Chef's Choice für unsere vier Jahreszeiten. Wählen Sie individuell Ihr Gänge-Menu aus den jeweiligen 5 Gängen von unseren Küchenchefs. Mehr Möglichkeiten finden Sie auf den darauffolgenden Seiten.

Haben Sie ein konkretes Budget? | Andere Vorstellungen? | Allergien/Unverträglichkeiten?
Kein Problem – wir machen gerne individuelle Vorschläge und können fast alle Wünsche erfüllen.

Seite 2	Chef's Choice – Vier Jahreszeiten – Empfehlung pro Saison von unseren Küchenchefs
Seite 3 & 4	weitere Möglichkeiten von Vor-/Hauptspeisen, Desserts & Kid's Menu
Seite 5 & 6	Apéro-Vorschläge
Seite 7	Apéro Pauschalangebote
Seite 8	unsere Räumlichkeiten
Seite 9	das Kleingedruckte

CHEF'S CHOICE – VIER JAHRESZEITEN

WÄHLEN SIE IHR BELIEBIGES GÄNGE-MENU AUS DEN JEWEILIGEN 5 GÄNGEN...

FRÜHLING (MÄRZ, APRIL, MAI)		SOMMER (JUNI, JULI, AUGUST)	
Gang 1	Blattsalat Radieschen Hüttenkäse U7-Dressing	Gang 1	Bunte Tomaten Mozzarella Crème Pfirsich Schnittlauch
Gang 2	Erbsensuppe Buttermilch Crevetten	Gang 2	Gazpacho Peperoni gelb Gurken Ananas
Gang 3	Swiss Alpin Lachs gebeizt Linsensalat Kräuter Buttermilch & Bärlauchöl	Gang 3	Zander sautiert Getreide-Risotto Fenchel Estragon Velouté
Gang 4	Rindsentrecôte gebraten Kräuterkartoffeln Gebackener Blumenkohl Smoked Senf-Jus	Gang 4	Flat Iron Rind Steak Baked Potato Saionales Gemüse Kräuterjus & Senfkörner
Gang 5	Pistaziencake Passionsfrucht-Crème Schokolade	Gang 5	Beeren-Salat Zitronen-Mascarpone Milch-Crumble

HERBST (SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER)		WINTER (DEZEMBER, JANUAR, FEBRUAR)	
Gang 1	Herbstlicher Blattsalat Zwetschgen Gebratene Pilze Kürbis-Vinaigrette	Gang 1	Nüsslisalat Speck & Ei Croûtons U7-Dressing
Gang 2	Kastaniensuppe Kahlua Baumnüsse	Gang 2	Pastinakensuppe Ingwer Walnüsse
Gang 3	Sot-l'y-Laisse Pilze & Kartoffelspoom Schnittlauchöl Zwiebelcrumble	Gang 3	Kabeljau gebraten Spinat Kartoffeln Nussbutter
Gang 4	Roastbeef niedergegart Panko / Kräuter / Butter Venere Risotto Saisonales Gemüse Smoked Hollandaise Spoom	Gang 4	Rinds-Ragout Schmorgemüse Kartoffel-Sellerie Stampf Pfälzer Champignon-Sauce
Gang 5	Mohncake Tonka-Birnen pochiert Joghurt Glacé	Gang 5	Haselnusscake Apfelkompott Vanille Spoom

SALATIGES

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Spargelsalat Trockentomaten Haselnuss Oliven-Vinaigrette	Rucola & Tomaten Bohnen Speck Brioche-Croûtons	Radicchio Blutorangen Randen Brioche-Croûtons	Spinat-Rucola Salat Feigen Ziegenkäse Geröstete Nüsse

SUPPIGES

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Kartoffeln Bärlauch Spargeleinlage	Wassermelone Holunder Dill	Sellerie Lauch Crème fraîche	Pilze Kräuter Crème fraîche

VORSPEISEN FLEISCH/FISCH

Rindstatar | Bauernbrot geröstet | Eigelbcrème | Kräutercreme | Rucola

Kalbsbrust gerollt | Rettichsalat | Thon | rote Zwiebeln | Parmesan

Zander Ceviche | Leche de Tigre | Mais | Asia Mayo

Fenchelsalat | Thon | eingelegte Tomaten | Brioche-Croûtons

HAUPTGÄNGE FLEISCH/GEFLÜGEL

Rindskopf-Bäggli geschmort | Kräuterspätzli | Schmorgemüse | Jus

Rindsentrecôte gebraten | Panko-Kräuter | Kräuter-Kartoffeln | gebackener Blumenkohl | smoked Senf-Jus

Kalbs-Pilz Ragout | Pastetli | Langkornreis | Brokkoli

Osso bucco | Oliven Risotto | saisonales Gemüse

Mais-Poularden Brust | Polenta Schmitte | Lauch | Popcorn Jus

Entenbrust gebraten | geröstetes Sellerie Püree | Buchweizen | Hefe Crumble | Lebkuchenjus

HAUPTGÄNGE FISCH

Swiss Alpin Lachs gebraten | Dinkel Risotto | Bohnen Cassoulet | Estragon Sauce

Zander sautiert | saisonales Ratatouille | roter Camarque Reis | Tomaten-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH / VEGAN

Mais Crêpe | saisonales Gemüse | Feta | Eigelb | Mais Crumble

Süsskartoffel | Lauch-Erbesen Ragout | geröstetes Nuss-Pesto 

SÜSSES

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Apfelmus	Erdbeere	Zwetschgen	Quitten
Mascarpone	Mascarpone	Mascarpone	Mascarpone
Vanille Biskuit	Vanille Biskuit	Vanille Biskuit	Vanille Biskuit
Panna Cotta	Panna Cotta	Panna Cotta	Panna Cotta
Birnen	Rhabarber	Feigen	Orangen
Rosmarin	Basilikum	Zimt	Lavendel

Sowie die aktuellen Desserts aus der à la carte Karte

HAUPTGÄNGE «KID'S» @ CHF 15

Kid's Burger | Rindfleisch-Paddy | Schnitz (Pommes frites)

Paniertes Pouletschnitzel | Brokkoli | Schnitz (Pommes frites)

Fischknusperli | Tagesbeilage oder Schnitz (Pommes frites)

Mais-Crêpe | saisonales Gemüse

APÉRO-VORSCHLÄGE

ANTIPASTI

Oliven Kräuterpaste Zitronen	5
Sbrinz AOP Bröckli	5
Nussmischung Barbecue	5
Pfeffer-Salami Allschwiler Bergkäse	6.70

GEBACKENES

Schinken Gipfeli	3.70
Jalapenos paniert Frischkäse	3
Gruyère AOC Chäs-Chüechli	3.70

BROTIGES

Linth Mais Tortillas Lachstatar Kräutercreme rote Zwiebeln	4.70
Focaccia Rohschinken Allschwiler Bergkäse	4.70
Bauern Röstbrot Rindstatar Eigelb Pickels	5.70
Reis-Bun Thunfisch Asia Mayo	4.70
Bruschetta saisonales Topping	3.70

SUPPEN-SHOTS À 4.70

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Karotten Orange Kafir	Peperoni Gazpacho Gurke Ananas	Kastanien Kahlua	Randen Liebstöckel
Erbsen Buttermilch	Wassermelone Dill	Jamaikanische Kürbis Kokosnuss	Pilze Lauch Cognac

FISCHIGES

Swiss Alpin Lachs gebeizt Hüttenkäse Apfel Meerrettich	7.70
Saku Thunfisch gebraten Ponzu Soja Asiatischer Gemüsesalat	7.70
Engels Egli-Knusperli Country Fries U7-Mayo	7.70
Zander Ceviche Linthmais Tortillas Ingwer Soja	7.70

FLEISCHIGES

Half Mini Burger Rinds Paddy Käse Tomaten-Pesto	4.70
Aargauer Poulet-Spiessli Kokos-Erdnuss Crumble Asia Mayo	5.70
Beef Salad thailändische Art Mango Gurke Edamame	6.70
Mini Hot-Dog Rind-Schweinswurst Sauerkraut Senf Mayo Crumble	5.70

VEGANES 

Saisonale Pilze Schnittlauch Kartoffeln Zwiebelcrunch (warm)	5.70
Frühlingsrollen Mungo Bohnen Karotten Sweet Chili Sauce (warm)	3.70
Gerösteter Blumenkohl-Salat Sesam Mayo Mandeln Röstzwiebeln (kalt)	4.70
Risotto Pilze Kräuter (warm)	5.70
Planted.Chicken Salat Mais Curry Edamame Soja (kalt)	5.70

VEGETARISCHES

Bruschetta saisonales Topping	3.70
Buratta Trockentomaten Basilikum	5.70
Risotto Pilze Kräuter	5.70

SÜSSES MINIATUR @ CHF 4.70

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Apfelmus	Erdbeere	Zwetschgen	Quitten
Mascarpone	Mascarpone	Mascarpone	Mascarpone
Vanille Biskuit	Vanille Biskuit	Vanille Biskuit	Vanille Biskuit
Panna Cotta	Panna Cotta	Panna Cotta	Panna Cotta
Birnen	Rhabarber	Feigen	Orangen
Rosmarin	Basilikum	Zimt	Lavendel
Pistaziencake	Karottencake	Mohncake	Haselnusscake
Passionsfrucht-Crème	Cheesecake-Crème	eingemachte Birne	Apfelkompott
Schokolade	Sandorneis	Joghurt Glacé	Vanille Spoom

HÄPPCHEN-PAUSCHALE

<p>«BEFORE DINNER» CHF 13</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruyère AOC Chäs-Chüechli • Focaccia Rohschinken Allschwiler Bergkäse • Oliven Kräuterpaste Zitronen 	<p>«APÉRO UFER STYLE» CHF 35</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oliven Kräuterpaste Zitronen • Sbrinz AOP Bröckli • Jalapenos paniert Frischkäse • Bruschetta saisonales Topping • Gerösteter Blumenkohl-Salat Sesam Mayo Röstzwiebeln • Mini Hot-Dog Rind-Schweinswurst Sauerkraut Senf Mayo Crumble • Frühlingsrollen Mungo Bohnen Karotten Sweet Chili Sauce • Süsses Miniatur nach Wunsch
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

GETRÄNKE-PAUSCHALEN (MAXIMAL GÜLTIG FÜR 1 ½ STUNDEN)

<p>«EASY DRINKING» CHF 19.90</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ufer7-Wasser mit und ohne Kohlensäure • Ufer7 Eistee • Weisswein Ufer7 • Rotwein Ufer7 	<p>«DRINK WITH STYLE» CHF 23.90</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ufer7-Wasser mit und ohne Kohlensäure • Ufer7 Eistee • Weisswein Ufer7 • Rotwein Ufer7 • Prosecco BRUT NUDO DOC, Colli del Soligo, Veneto (Glera)
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Nebst unserem schönen HAUPTRESTAURANT gibt es eine mit Aussicht beschmückte TERRASSE, welche sowohl im Winter mit Heizbestrahlung als auch im Sommer genutzt werden kann.



Im 1. Stock findet man bei uns die RHEINSTUBE mit Rheinsicht. Diese ist in den Wintermonaten bespielt mit leckeren Käsefondue's, kann aber zu jederzeit während dem ganzen Jahr für Anlässe bis zu 34 Gäste gebucht werden.



Im 2. Stock befindet sich unser TILHELM WELL Saal. Ein nostalgischer Ort mit antikem Charme, Blick auf die untere Rheingasse. Dieser Raum ist perfekt für eine Gruppengrösse bis maximal 24 Gäste.



DEKLARATION

All unsere Produkte kommen, wenn immer möglich, aus der Schweiz. Den ein oder anderen Exot beziehen wir aus dem Ausland, gerne nachfolgend die Übersicht.

Zander (POL)

Maispoularde (FR)

Egli (POL)

Thunfisch (Pazifik)

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