

## Bankettmenüs für höchste Ansprüche

### MENU 1:

Blattsalatstraus an Hausdressing  
\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Schnittlauch  
\*\*\*

Schweinsbraten gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen,  
Kartoffelstock mit Olivenöl und Saisongemüse  
\*\*\*

Ananascarpaccio mit Himbeersorbet

**CHF 65 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet**

### MENU 2:

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Croutons  
\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten an Marsalajus,  
Tagliatelle und Gemüse garnitur  
\*\*\*

Tonkabohnenmousse mit Minzeschaum

**CHF 72 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet**

### MENU 3:

Hausterrine mit Dörrfrüchten und Preiselbeerschaum  
\*\*\*

Rinds-Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art  
serviert mit Butterrösti  
\*\*\*

Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleeis

**CHF 85 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet**

### MENU 4:

Blattsalatstraus im Knusperkorbchen  
an Balsamicodressing  
\*\*\*

Mandelschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*

Am Stück gegartes Roastbeef mit Sauce Bearnaise,  
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\*\*\*

Dessert Sinfonie

**CHF 89 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet**

### MENU 5:

Gemüsetatar mit Mascarpone mit Parmesansegel  
und Blattsalatstraus  
\*\*\*

Kokos-Zitronengrassuppe  
\*\*\*

Lachs-Seezungenroulade mit Camarguerreis  
und Safranschaum  
\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gegart an Rosmarinjus  
mit Mohnnocchi und Gemüsevariation  
\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
mit Sauerrahmglace

**CHF 105 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet**

### GOURMET MENU:

Entenleberterrinen mit Apfel-Sauternsalpikon  
mit Brioche und Feigen Chutney  
\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe  
\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Bündner  
Bergkäsefüllung und Salsa Verde  
\*\*\*

Birnensorbet mit Williams  
\*\*\*

Zanderfilet auf Randenrisotto  
\*\*\*

Irishes Rindsfilet am Stück gegart  
mit Kartoffeltrüffeltarte und Blattspinat  
\*\*\*

Desserttraum „Top of Zürich“  
\*\*\*

Friandises

**CHF 145 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet**

Gerne servieren wir Ihnen für alle Menüs einen  
Nachservice des Hauptganges. CHF 10 Zuschlag pro  
Person.

**Hotel UTO KULM AG**

Top of Zürich

8143 Uetliberg ZH

Tel. +41 (0)44 457 66 66

Fax +41 (0)44 457 66 99

info@utokulm.ch

www.utokulm.ch



Oder stellen Sie sich Ihr persönliches **Wunschmenu** zusammen. Wählen Sie dafür aus den verschiedenen Gängen aus. Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden.

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice des Hauptganges. CHF 10 Zuschlag pro Person.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

Damit wir Ihnen das ZVV-Bahnбилет inkludieren können, bitten wir Sie um die Bestellung eines Hauptganges.

**Kalte Vorspeisen:**

- Bunter Blattsalat aus eigenem Anbau CHF 10.50
- Nüsslisalat mit Ei CHF 12.50
- Baby Lattich mit Speck, Croutons und Parmesan an Caesar Dressing CHF 13.00
- Hausgebeizter Lachs auf Kräutersalat mit Honig-Senf-Sauce CHF 16.50
- Rindscarpaccio mit Zitronenöl, Fleur de Sel und fein gehobeltem Parmesan CHF 17.00

**Warme Vorspeisen:**

- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree CHF 21.50
- Wolfsbarschfilet auf Kartoffel- Selleriepüree mit Champagnerschaum CHF 29.00
- Hausgemachte Ravioli mit Bündner Bergkäsefüllung und Salsa Verde CHF 19.00
- Risotto mit Randen und frittiertem Rucola CHF 16.00

**Suppen:**

- Rindskraftbrühe mit Sherry, Flädli, Gemüse oder Royal CHF 9.50
- Mandelcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen CHF 9.50
- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons CHF 9.50
- Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl CHF 12.50
- Kokos-Zitronengras Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel CHF 14.00

**Hauptgänge mit Fleisch:**

(Preise verstehen sich inklusive ZVV-Bahnбилет)

- Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpüree und Marktgemüse CHF 39.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti CHF 46.00
- Am Stück gegartes US-Rindsentrecote mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Blattspinat CHF 54.00
- Duett vom Rinds- und Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit Griessgnocchi und Honig-Ingwer Karotten CHF 59.00
- Kalbshohrücken mit Rindsfilet gespickt an Schalottenconfit mit Rosmarinkartoffeln und junges Gemüse CHF 56.00

**Hauptgänge mit Fisch:**

(Preise verstehen sich inklusive ZVV-Bahnбилет)

- Gegrilltes Zanderfilet auf Randenrisotto und frittiertem Rucola CHF 46.00
- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Pariser Safrankartoffeln CHF 48.00
- Küstenkabeljau auf Blattspinat mit Salzkartoffel und Sauce Hollandaise CHF 44.00

**Hotel UTO KULM AG**

Top of Zürich  
 8143 Uetliberg ZH  
 Tel. +41 (0)44 457 66 66  
 Fax +41 (0)44 457 66 99  
 info@utokulm.ch  
 www.utokulm.ch

**Hauptgänge Vegetarisch:**

(Preise verstehen sich inklusive ZVV-Bahn билет)

- Hausgemachte Ravioli  
mit Bündner Bergkäsefüllung & Salsa Verde CHF 36.00
- Mildes Gemüsecurry  
mit Früchten und Jasminreis CHF 32.00
- Kartoffelgnocchi  
mit getrockneten Tomaten und Basilikum CHF 34.00

**Desserts:**

- Zweifarbiges Schokoladenmousse  
mit Kumquatkompott CHF 12.50
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
und Sauerrahmglace CHF 14.00
- Dessert Sinfonie UTO KULM  
(verschiedene kleine süsse Verführungen) CHF 15.00
- Diverse Sorbets mit Prosecco oder  
Wodka, Calvados CHF 14.00
- Gratinierte Waldbeeren  
mit Vanilleglace CHF 16.50
- Ananascarpaccio mit Himbeersorbet CHF 15.50

**Ab 30 Personen zum Selbstkombinieren anstelle der Vorspeise und/oder dem Dessert in unserem Menu.**

**Salatbuffet als Vorspeise:**

Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignon, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln  
 Crevetten Cocktail  
 Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

**CHF 21 pro Person**

Anstelle der Vorspeise im Menu  
 CHF 12 Zuschlag pro Person.

**Antipastibuffet als Vorspeise:**

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchini und Peperoni, getrocknete Tomaten  
 Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Parmesan  
 Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignons, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln,  
 Crevetten Cocktail  
 Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

**CHF 31 pro Person**

Anstelle der Vorspeise im Menu  
 CHF 22 Zuschlag pro Person.

**Dessertbuffet:**

Waldbeerengratin, Fruchtsalat mit Rahm, Tiramisu, gebrannte Creme, Caramelköpfler, Glaces und Sorbets, zweifarbiges Schokoladenmousse, hausgemachte Brownies, Bananenroulade  
 Käseauswahl Tour de Suisse

**CHF 31 pro Person**

Anstelle des Desserts im Menu  
 CHF 22 Zuschlag pro Person.

## Grillbuffets für höchste Ansprüche

### Grillbuffet 1 „UTO KULM“ ab 30 Personen

#### Salat und Antipasti:

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni, getrocknete Tomaten  
Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Parmesan  
Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignon, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln  
Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

#### Grilladen:

Rindshuftsteak, Spare-Ribs, Straussenfilet, Lammnierstück, Wiediker Grillwurst  
Riesencrevetten am Spiess

#### Saucen:

Kräuterbutter, Schnittlauchsauerrahm, Barbecuesauce, Mangochutney, Chimichurri-Sauce

#### Beilagen:

Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, Grillgemüse, gebratener Reis

#### Dessert:

Waldbeerengratin, Fruchtsalat mit Rahm, Tiramisu, gebrannte Creme, Caramelköpfler, Glace und Sorbets, Käseauswahl Tour de Suisse

CHF 87 pro Person inklusive ZVV-Bahn билет

### Grillbuffet 2 „Üetliberg“ ab 50 Personen

#### Salat und Antipasti:

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni, getrocknete Tomaten  
Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Parmesan  
Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignon, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln, Crevetten Cocktail  
Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

#### Grilladen:

Roastbeef am Stück gebraten, Rindshuftsteaks, Spare-Ribs, Straussenfilet, Lammnierstück, Wiediker Grillwurst  
Riesencrevetten am Spiess, Red Snapperfilet

#### Saucen:

Kräuterbutter, Schnittlauchsauerrahm, Barbecuesauce, Mangochutney, Chimichurri-Sauce

#### Beilagen:

Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, Grillgemüse, gebratener Reis

#### Dessert:

Waldbeerengratin, Fruchtsalat mit Rahm, Tiramisu, gebrannte Creme, Caramelköpfler, Glace und Sorbets, Zweifarbiges Schokoladenmousse, hausgemachte Brownies  
Käseauswahl Tour de Suisse

CHF 97 pro Person inklusive ZVV-Bahn билет