

SCHLEMMERMENU

CANDLELIGHT DINNER

Terrinen Variation

mit Kürbis-Birnen-Salat und Ruccolaschaum

*Seasonal combination of two terrines
with pumpkin pear salad and rucicola foam*

Herbstliches Suppen Duett

Seasonal combination of two soups

Ravioli mit delikater Apfel-Honig Füllung und glasierten Trauben

Ravioli with a delicate apple honey filling and glazed grapes

Zartes Rindsfilet auf Ochschwanz Ragout

mit Rosmarin Kartoffeln

und Gemüsebouquet

*Grilled beef tenderloin and Oxtail-stew
with vegetable and rosemarin potatoes*

Passionsfrucht Panna Cotta

mit karamellisierter Ananas

*Passionfruit Panna Cotta
with caramelized pineapple*

CHF 79.–

VORSPEISENGENÜSSE

STARTERS

Blattsalatstrauss		12.–
Assortierte Blattsalate arrangiert zu einem wunderbaren Strauss, auf Wunsch serviert mit French-, Italian-, Haus- oder Balsamicodressing		
<i>Bouquet of mixed leaf salad</i>		
<i>assorted leaf salad arranged into a beautiful bouquet served with French, Italian, house or balsamic dressing</i>		
Klassisches Rindstatar	kleine Port.	19.–
bunt garniert mit Toast & Butter, mild oder rassig gewürzt	grosse Port.	29.–
<i>Classic beef tatar</i>		
<i>colourful garnished, toast and butter, mild or spicy</i>		
Hirsch-Carpaccio mit edlem Kürbiskernöl	kleine Port.	19.–
und Blattsalaten im Knusperkorbchen an Himbeer-Cassis Dressing	grosse Port.	32.–
<i>Deer carpaccio with delicate pumpkin seed oil</i>		
<i>and leaf salad in a crispy basket with raspberry cassis dressing</i>		
Herbstliches Terrinen Duett	kleine Port.	17.–
mit Kürbis-Birnen-Salat und Ruccola Schaum	grosse Port.	29.–
<i>Seasonal combination of two terrines</i>		
<i>with pumpkin pear salad and rucicola foam</i>		
Büffelmozzarella	kleine Port.	15.–
mit Tomaten und Pestosauce	grosse Port.	29.–
<i>Mozzarella with tomatoes and pesto sauce</i>		
<i>and glazed grapes</i>		
Geräucherte Entenbrust	kleine Port.	19.–
mit Blattsalaten und Fenchelpfirsichchutney	grosse Port.	29.–
<i>Smoked breast of duck</i>		
<i>with salad leaves and fennel-peach chutney</i>		

SUPPEN / SOUPS

Kraftbrühe mit Steinpilzen und Portwein <i>Clear soup with boletus mushrooms and portwine</i>	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Preiselbeeren <i>Cream of pumpkin soup with cranberries</i>	10.-

VEGETARISCHE KOMPOSITIONEN / VEGETARIAN COMPOSITIONS

Ravioli mit delikater Apfel-Honig-Füllung und glasierten Trauben <i>Ravioli with a delicate apple-honey-filling</i> <i>and glazed grapes</i>	kleine Port. 19.- grosse Port. 33.-
Weisswein Risotto mit frischen Waldpilzen <i>White wine risotto with fresh forest mushrooms</i>	kleine Port. 19. – grosse Port. 29. –

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Lifestyle-Teller / *Lifestyle plate*

mit Pouletbrust / *with chicken breast*

32. –

mit Crevetten / *with shrimps*

32. –

mit Rinderfilet / *with beef tenderloin*

52. –

begleitet von einer Auswahl gartenfrischer Salate oder farbenfrohem Marktgemüse
garnished with garden fresh salads or market vegetables

Feine Kalbsleberli

38. –

geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen, frischem Salbei
und einem «Schuss» Calvados, serviert mit Butterrösti

Delicious veal liver

*pan fried, sliced veal liver with diced apple, fresh sage and a "shot" of calvados,
accompanied with golden brown roesti*

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art



39. –

Kalbsgeschnetzeltes und Champignons an einer köstlichen Rahmsauce,
goldbraune Butterrösti als Beilage

Sliced veal Zurich style

*sliced veal and mushrooms in a tasty cream sauce
served with golden brown roesti*

Geschmorte Kalbsbacken

49. –

auf Bramata Polenta mit Rotkraut und Edelkastanien

Braised cheek of veal

on top of bramata polenta and braised red cabbage and chestnuts

Hausgebeizter Rehpfeffer vom Uetliberg

45. –

mit Bündner Quark-Pizzokels und geschmortem Rotkraut mit Edelkastanien

Local venison stew from the Uetliberg region

with flour dumpling and braised red cabbage with chestnuts

Lammhuft im Heu gegart

42. –

mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

Lambrump cooked in hay

with vegetables and au gratin potatoes

Rindsschmorbraten an Barolojus

39. –

mit Bramata Polenta und Saisonalem Gemüse

Beef pot roast with barolojus,

polenta and seasonal vegetables

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gebratenes Zanderfilet mit Zitrus-Pfefferkruste

37.-

Schnittlauchkartoffeln und Herbstgemüse

Fried filet of pike-perch with lemon-peppercrust

boiled potatoes with chives and fall vegetable

Grillierter Lachs, garniert mit Riesencrevette

42.-

an Koriander-Zitronengras Butter, begleitet von buntem Gemüsereis

Broiled salmon, garnished with shrimps

with coriander-lemon grass butter, accompanied by colourful vegetable rice

Unsere Fleischspezialitäten und Wurstwaren kommen aus folgenden Ländern:

Schweiz	Kalb, Schwein, Rind, Wurstwaren, Reh Geflügel (ausser Pouletbrust)
Brasilien	Pouletbrüstchen
Neuseeland	Hirsch, Lamm
Argentinien	Roastbeef, Rindssteak
Irland	Rindsfilet portioniert

Das Pouletfleisch aus Brasilien kann mit Antibiotika, Hormonen oder antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Our meat specialities and sausages come from the following countries:

Switzerland	<i>veal, pork, beef, sausages and chicken (excluding chicken breast), venison</i>
Brazil	<i>chicken breast</i>
New Zealand	<i>deer, lamb</i>
Argentina	<i>roast beef, beef</i>
Ireland	<i>filet of beef</i>

The chicken from Brazil may be raised on antibiotics or hormones.

UTO KULM FLEISCHFONDUE

UTO KULM MEAT FONDUE

Lieben Sie es gemütlich beisammen zu sein und Ihr Fleisch selbst auf den Punkt zu garen? Unser exklusives Fleischfondue ist weit über die Kantonsgrenze bekannt und überaus beliebt. Ab 2 Personen können Sie herzhaft geniessen und schlemmen...

Our exclusive meat fondue for two and more people...

Vorspeisen-Sinfonie

assortierte köstliche Leckerbissen zusammengestellt zu einer schönen Sinfonie

Variation of different starters

UTO KULM Fleischfondue

Sie garen in einer kräftigen Rindsbouillon zartes, von Hand geschnittenes Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch oder saftig zartes Rindsfilet, Broccoliröschen, Karotten und Champignons. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte feine Saucen, Trockenreis und Pommes Chips.

UTO KULM Meat Fondue

You cook yourself in a powerful beef broth tender hand sliced veal, beef and chicken or juicy beef tenderloin accompanied by broccoli, carrots and mushrooms, served with homemade sauces, rice and potato chips.

pro Person mit 300 g Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch

59.–

per person 300 gram veal, beef and chicken

pro Person mit 300 g Rindsfilet

79.–

per person 300 gram beef tenderloin

Hotel UTO KULM-Empfehlung

Hotel UTO KULM-recommendation