

SCHLEMMERMENU

CANDLELIGHT DINNER

Terrine vom grünen Spargel im Rauchlachsmantel an Kräutervinaigrette
Terrine of green asparagus wrapped in smoked salmon on herb vinaigrette

Klare Tomatenconsommé mit Sherry
Clear broth of tomato with sherry

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree und Speckchip
Scallop with peas mash and bacon chip

Irisches Rindsfilet an Schalottenconfit, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
Irish Beef tenderloin with shallot confit, leaf spinach and rosemary potatoes

**Karamelisierter Blätterteig mit Erdbeer-Mascarponecremé
und Rhabarberkompott**
*Caramelized flaky pastry served with a strawberry mascarpone cream
and rhubarb kompott*

5-Gang Menü CHF 89.-

3-Gang Menü CHF 69.-

(ohne Terrine und Jakobsmuschel)

(without terrine and scallop)

VORSPEISEN STARTERS

Nüsslisalat aus eigenem Anbau (Giardino Verde) serviert mit Speck und Ei <i>Lamb's lettuce from own cultivation (Giardino Verde)</i> <i>served with ham and egg</i>	14.50
Caesar Salat serviert mit Speck, Croutons und Parmesan <i>Caesar salad</i> <i>served with ham, croutons and parmesan cheese</i>	12.50
Gemischter Salat von gartenfrischem Gemüse und Blattsalaten <i>Mixed salad of vegetable and leaf lettuce</i>	10.50
Randencarpaccio mit Spargel und Parmesanglacé <i>carpaccio of beetroot with asparagus und parmesan chip</i>	19.-
Rindstatar klassisch mit Toast und Butter <i>Beefsteak Tatar with toast and butter</i>	kleine Port. 23.- grosse Port. 34.-
Moules marinières Miesmuscheln im Sud <i>Mussels served in own brew</i>	17.-

SUPPEN / SOUPS

Klare Tomatenconsommé mit Sherry Clear broth of tomato with sherry	10.50
Spargelcremésuppe mit Vanille <i>Cream soup of asparagus with vanille</i>	9.50

ÜETLIBERGER SPEZIALITÄTEN UND VEGETARISCHES

ÜETLIBERG SPECIALS AND VEGETARIAN

Bärlauch-Serviettenknödel mit Spargelragout 25.-
Dumplings of wild garlic with asparagus ragout

Hausgemachte Bergkäseravioli 34.-
mit Salsa Verde und gehobeltem Parmesan
Home-made cheese ravioli
with Salsa Verde and shaved parmesan

Gebackener Ziegenkäse kleine Port. 19.-
auf Caponata Siziliana und Salsa Verde grosse Port. 29.-
Baked goat cheese
Served with camponata siziliana und salsa verde

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Ganze Dorade Royal aus dem Ofen mit Blattspinat und Bratkartoffeln 48.-
Dorade Royal with leaf spinach und roasted potatoes
(nach Verfügbarkeit/ by availability)

Heilbutt vom Grill mit Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenöl 46.-
Grilled halibut served with spring vegetable, potatoes and lemon oil

Moules marinières Miesmuscheln im Sud mit Pommes Allumettes 29.-
Mussels served in own brew with french allumettes

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Kneuss Mistkratzerli (30 Minuten)		39.–
scharf gewürzt , serviert mit Pommes Allumettes		
<i>Kneuss spring chicken</i>		
<i>spicy, served with french allumettes</i>		
US-Rindsfilet	150g	49.–
Purer Fleischgenuss mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes Allumettes	200g	59.–
<i>US-beef tenderloin</i>		
<i>with herb butter, fresh market vegetable and french allumettes</i>		
Kalbskotelette an Salbeibutter (300g)		56.–
mit Blattspinat und Safranrisotto		
<i>Blade steak of veal with sage butter</i>		
<i>leaf spinach und saffron risotto</i>		
Lammrack unter der Kräuterkruste		43.–
mit Bohnen und Bratkartoffeln		
<i>Rack of lamb under a herb crust</i>		
<i>with beans and roasted potatoes</i>		
Feine Kalbsleberli		38.–
geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen, frischem Salbei und einem „Schuss“ Calvados, serviert mit Butterrösti		
<i>Delicious veal liver</i>		
<i>pan fried, sliced veal liver with diced apple, fresh sage and a “shot” of calvados, accompanied with golden brown roesti</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art		39.–
Kalbsgeschnetzeltes und Champignons an einer köstlichen Rahmsauce mit goldbrauner Butterrösti		
<i>Sliced veal Zurich style</i>		
<i>sliced veal and mushrooms in a tasty cream sauce served with golden brown roesti</i>		
Kalbs-Paillard vom Grill		42.–
mit Kräuterbutter und saisonalen Salaten oder Gemüse		
<i>Paillard of veal</i>		
<i>with hearb butter and saisonal salad or vegetable</i>		

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...

Terrine vom grünen Spargel im Rauchlachsmantel an Kräutervinaigrette

Terrine of green asparagus wrapped in smoked salmon on herb vinaigrette

UTO KULM Fleischfondue

p.P. 59.–

In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie eine Auswahl feiner Fleischsorten, Gemüse und Champignons dazu servieren wir köstliche Saucen, Pommes Chips und Butterreis

UTO KULM Meat Fondue

In a powerful beef broth you cook tender hand sliced meat. Accompanied by broccoli, carrots and mushrooms, served with homemade sauces, rice and potato chips.

Unsere Fleischspezialitäten und Wurstwaren kommen aus folgenden Ländern:

Schweiz	Kalb, Schwein, Rind, Wurstwaren, Geflügel
Brasilien	Pouletbrüstchen
Neuseeland	Lamm
Argentinien/Uruguay	Roastbeef, Rindssteak
Irland/US	Rindsfilet
Österreich	Hirsch, Reh
Südafrika	Strauss

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</i>
Brazil	<i>chicken breast</i>
New Zealand	<i>lamb</i>
Argentina/Uruguay	<i>roast beef, beef</i>
Ireland/US	<i>filet of beef</i>
Austria	<i>deer, venison</i>
South Africa	<i>ostrich</i>

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