



Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gmüetliberg

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie unser gemütliches Restaurant mit Wintergarten und Sonnenterrasse für ein feines Essen ausgewählt haben.

Unsere Küche hat für Sie eine Vielzahl von leckeren Gerichten zusammengestellt. Dazu servieren wir Ihnen den passenden Wein aus unserem kleinen aber feinen Weinkeller.

Haben Sie demnächst eine Feier geplant? – Wir verfügen über entsprechende Räumlichkeiten für Familienfeste und Firmenanlässe. Unsere Angebotspalette ist gross; vom feinen Mehrgangmenu bis zum rustikalen Fondueplausch finden Sie alles in unseren Menuvorschlägen. Fragen Sie unsere/n Servicemitarbeiter nach unseren Unterlagen.

Unsere Kunst ist es, Sie währende Ihrem Aufenthalt rund um zu verwöhnen. Darum: Fühlen Sie sich bei uns wohl und lassen Sie es sich gut gehen!

Ihre Gastgeber Oscar und Verena Candrian & das Gmüetli-Team

Restaurant Gmüetliberg
Bei der Endstation
8143 Uetliberg/ZH

Tel. +41 44 463 92 60
Fax +41 44 457 66 99
gmuetliberg@utokulm.ch

Dienstag bis Samstag	08.45-23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	08.45-18.00 Uhr
Montag Ruhetag **	
an Feiertagen geöffnet	08.45-18.00 Uhr

Frühlingsgerichte

Spargelcremesuppe
Hausgemachte Spargelsuppe mit Rahmhaube CHF 12.50

Uetliberger Bärlauch-Spargel-Risotto
Risotto mit frischem Bärlauch, Spargelstücken und Parmesan CHF 24.50

Kalbschnitzel „Gmüetli“
Kalbschnitzel mit sautierten Morcheln
Spargel-Gemüse und Butterreis CHF 39.50

Portion Spargeln CHF 23.50
Weiße und grüne Spargeln (je nach Angebot)
Sauce Hollandaise

Landrauchschinken (80gr) Portion CHF 12.50

Bratkartoffeln in der Schale Portion CHF 8.00

Dessert

Eisbecher Romanoff CHF 12.50

Eisbecher Romanoff klein CHF 10.50

Erdbeeren mit Rahm CHF 9.50

Marillenknödel (Aprikosenknödel)
an feiner Erdbeersauce CHF 14.50

Inklusive Mehrwertsteuer

Kalte und warme Vorspeisen

Blattsalatvariation CHF 11.00
mit gehacktem Ei, knusprigen Speck- und Brotwürfeli
nach Wunsch begleitet von French-, Italian- oder Hausdressing mit Knoblauch

Bunt gemischter Salat CHF 11.50
farbenfrohe Auswahl von Salaten
nach Wunsch begleitet von French-, Italian- oder Hausdressing mit Knoblauch

Nüsslisalat Mimosa CHF 13.50
mit gehacktem Ei
Salatsauce nach Wunsch

Knoblauch-Kräuterbrot CHF 8.00

Tagessuppe CHF 9.50

Tomatensuppe CHF 11.50
mit Basilikum und Rahmhaube

Bündner Gerstensuppe Vorspeise CHF 12.50

Bündner Teller Vorspeise CHF 16.50
Bündner Fleisch und Rohschinken und Essiggemüse

Capuns „Sursilvans“ Vorspeise CHF 16.50

Probieren Sie das Lieblingsgericht von Ihrem Gastgeber Oscar Candrian
Der Capuns wird nach seinem uralten Rezept zubereitet.

Inklusive Mehrwertsteuer

Fleisch- und Geflügelgerichte

„Gmüetli-Hit!“ - Schweins Cordon bleu Schweinschnitzeltasche gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse serviert mit knusprigen Pommes frites und feinem Saisongemüse		CHF 30.50
Kalbs Zunftbratwurst 200gr mit beliebter Zwiebelsauce zur Auswahl: Butterrösti, Pommes frites oder Kartoffelsalat		CHF 21.50
Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit goldbraunen Pommes frites und Tagesgemüse	kleine Portion	CHF 23.50 CHF 19.50
Holzfäller-Steak Mariniertes Schweinshalssteak vom Grill mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter Pommes frites und farbenfrohes Marktgemüse		CHF 32.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert und abgeschmeckt mit Kräutern mit goldbrauner Butterrösti serviert	kleine Portion	CHF 34.50 CHF 31.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art zartes Kalbgeschnetzeltes und Champignons Rahmsauce serviert mit goldbrauner Butterrösti	kleine Portion	CHF 36.50 CHF 32.50
Saftige Pouletbrust vom Grill serviert mit Kräuterbutter und einer Auswahl von gartenfrischen Salaten Salatsauce nach Wunsch		CHF 27.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ an rassisser Curryrahmsauce serviert im Reisring und begleitet von süßen Früchten	kleine Portion	CHF 28.50 CHF 24.50

Aus der Fischküche

Fischknusperli knusprig gebackene Eglifilets im Teigmantel		CHF 29.50
serviert mit köstlicher Tartaresauce und bunter Salatauswahl Italienische Salatsauce	kleine Portion	CHF 25.50

Unsere Fleischspezialitäten und Wurstwaren kommen aus folgenden Ländern

Schweiz:	Kalb, Schwein, Rind, Wurstwaren
Schweiz:	Geflügel
Irland	Rind

Inklusive Mehrwertsteuer

Urchige Schweizergerichte

Zwiebel-Speckrösti goldbraune Butterrösti mit Speck und Zwiebeln mit 2 Spiegeleiern serviert	CHF 21.50
Käsewähe mit Speck und Zwiebeln, dazu eine Auswahl gartenfrischer Salate Salatsauce nach Wunsch	CHF 20.50
Spaghetti Napoli (Vegi) an Tomatensauce mit Basilikum	CHF 19.50
Bärlauch-Spaghetti (Vegi) mit Uetliberger Bärlauchpesto	CHF 20.50
Spaghetti Bolognese an feiner Rindfleischsauce	CHF 22.50
Spaghetti mit Gemüse (Vegi) an leichter Curryrahmsauce mit Gemüse und Parmesan	CHF 19.50
Capuns Sursilvans Capuns nach uraltem Rezept lassen Sie sich überraschen...	Hauptgang CHF 29.00

Zum Zvieri

Salsiz „Sursilvan“ aus dem Bündner Oberland dazu Essiggurken und Silberzwiebeln	CHF 11.50
Zvieribrettli dünn aufgeschnittener Speck, Landrauchschinken, Hauswurst und Hobelkäse abgerundet mit beliebtem Essiggemüse	CHF 24.50
Bündnerteller luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Rohschinken serviert mit Essiggemüse	CHF 28.00
Salatteller mit Ei farbenfrohe Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten garniert mit Ei	CHF 20.50
Wurstsalat garniert begleitet von allerlei bunt gemischten Salaten	CHF 21.50
Wurst-Käsesalat garniert begleitet von allerlei bunt gemischten Salaten	CHF 22.50

Inklusive Mehrwertsteuer

Fondue und Käsespezialitäten (ab 2 Personen)

Wir servieren Ihnen unsere beliebten Fondues (220g Schweizerkäse pro Person) mit knusprigem Hausbrot und feinen Gschwellti

Fondue, Hausmischung das Original Uetlibergfondue	pro Person	CHF	28.50
Bärlauchfondue mit feingehacktem Bärlauch	pro Person	CHF	29.50
Pfefferfondue mit grünen Pfefferkörnern	pro Person	CHF	29.50
Chilly-Fondue Rassiges Käsefondue mit Chili	pro Person	CHF	29.50
Knobli-Fondue mit vielen frischen Knoblauchzehen	pro Person	CHF	29.50
Curry-Fondue abgeschmeckt mit rassicem Curry	pro Person	CHF	29.50
Tomatenfondue mit frischen Tomatenwürfeln	pro Person	CHF	29.50
Steinpilz-Fondue mit feingeschnittenen Steinpilzen	pro Person	CHF	31.50
Safran-Fondue Käsefondue mit Safran	pro Person	CHF	31.50
Fondue Moitié-Moitié mit Freiburger Vacherin und Gruyère	pro Person	CHF	32.00
Mixed Pickels (Essiggemüse)		CHF	5.50
Früchte als Beilage		CHF	6.00
Gemüse als Beilage zum Fondue		CHF	7.50
Käse-Raclette ab 2 Personen Raclette vom Tischöfeli 400gr. p.p serviert mit Gschwellti und Essiggemüse	pro Person	CHF	39.00

Inklusive Mehrwertsteuer

Weiss- und Schaumweine 7dl

Wir haben für Sie eine Auswahl beliebter Weine aus verschiedenen Regionen und Ländern zusammengestellt.
Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

Räuschling Chillesteig Höngg Spezialität vom Zürichsee nach grünen Äpfeln duftend. passt wunderbar zu Fondue	Zürich	CHF	51.50
Féchy der beliebte, süffige, leichte Apero Wein aus dem La Côte	Waadt	CHF	41.00
St. Saphorin der beliebte, harmonische und liebliche Wein aus dem Lavaux passt ausgezeichnet zum Apero, Fisch und Käsegerichten	Waadt	CHF	46.50
Aigle les Murailles der berühmte, delikate, harmonische Wein aus dem Chablais passt ausgezeichnet zum Apero, Fisch- und Käsegerichten	Waadt	CHF	49.50
Weisser Merlot Terre Alte Bianco Ticino" Harmonischer fruchtiger Merlot aus dem Tessin mit Aromen nach Williams Birne mit langem mineralischem Abgang	Tessin	CHF	48.50
Pinot Grigio Collio ein Klassiker unter den Italienern, den man einfach so zwischen- durch, zum Apero oder zu Fisch gerne trinkt	Italien	CHF	43.00
Chardonnay Hess Select Fruchtbetonter erfrischender Chardonnay beliebt zu hellem Fleisch, Fisch und Salat auch im offen Ausschank erhältlich	USA	CHF	46.00
	pro dl	CHF	6.50

Schaumwein

Prosecco DOC MontAsolo	Italien/Treviso	75 cl	CHF	55.00
Prosecco DOC Cüpli MontAsolo	Italien/ Treviso	10 cl	CHF	8.50
Champagner Deutz Brut Classic	Frankreich	75 cl	CHF	95.00
Champagner Deutz Brut Classic	Frankreich	37.5 cl	CHF	49.00
Champagner M ^o et & Chandon	Frankreich	20 cl	CHF	22.50
Champagner Pommery	Frankreich	20 cl	CHF	16.50

Inklusive Mehrwertsteuer

Flaschenweine 7 dl

Rotweine

Lattenberg Clevner Auslese, ein ausgeglichener, harmonischer Pinot noir den man gerne zu allerlei Fleischgerichten, Teigwaren und Käse trinkt	Zürich	CHF 45.00
Maienfelder Pola der berühmte und beliebte Herrschäftler, ist für Trockenfleisch und Grilladen der richtige Begleiter	Graubünden	CHF 58.50
Merlot Ticino Terre Alte Ein kräftiger Merlot aus der Schweizer Sonnenstube ideal zu Pasta und dunklem Fleisch	Tessin	CHF 48.50
Chianti Classico Rubiolo Ein weicher fruchtiger Wein mit süssen und harmonischen Tanninen passen zu Teigwaren, Zvieriplättli und dunklem Fleisch	Italien	CHF 49.00
Amarone Della Valpolicella Ein harmonischer vollmundiger Rotwein Ideal zu Fleisch, Käse und Wild	Italien	CHF 76.00
Rioja Valserrano Crianza temperamentvoll wie die Spanier, präsentiert sich dieser Wein zu deftigen Fleischgerichten	Spanien	CHF 49.50
Cabernet Sauvignon Altorfer ein toller Cabernet Sauvignon für jegliche Fleischgerichte, zum Zvieriplättli oder zu Käse	Argentinien	CHF 43.00
Cabernet Sauvignon Hess Select Fruchtiger Rotwein passend zu Fleisch und Käse	USA	CHF 46.50
Raymond Zinfandel R-Collection Napa Valley Ein fruchtiger harmonischer Rotwein passend zu Fleisch- und Käse Gerichten	USA	CHF 43.50

Inklusive Mehrwertsteuer

Weine im Offenausschank

Weissweine

Riesling x Silvaner Zürich A.O.C	Zürich	50cl 10cl	CHF 26.00 CHF 5.50
Féchy Les Allards aus dem la Côte	Waadt	50cl 10cl	CHF 26.50 CHF 5.50
Mont-sur-Rolle La Côte	Waadt	50cl 10cl	CHF 26.00 CHF 5.50
Epesses Lavaux	Waadt	50cl 10cl	CHF 28.00 CHF 6.00
Fendant Rapilles Provins Valais A.O.C.	Wallis	50cl 10cl	CHF 26.50 CHF 5.50

Roséweine

Oeil de Perdrix	Wallis	50cl 10cl	CHF 27.00 CHF 5.70
Dôle blanche du Valais A.O.C.	Wallis	50cl 10cl	CHF 26.50 CHF 5.50

Rotweine

Dôle „Graveline“ Provins Valais	Wallis	50cl 10cl	CHF 26.50 CHF 5.60
Malanser von Salais Blauburgunder	Graubünden	50cl 10 cl	CHF 28.50 CHF 6.20
Merlot „Il Picchio Rosso“ Matasci Fratelli SA	Tessin	50cl 10cl	CHF 28.00 CHF 6.00
Primitivo Salento Falchetto	Italien	50cl 10cl	CHF 25.50 CHF 5.20
Cabernet Sauvignon Californien Central Valley	USA	50cl 10cl	CHF 26.50 CHF 5.60
Rioja Crianza EL MESON	Spanien	50cl 10cl	CHF 28.50 CHF 6.20

Inklusive Mehrwertsteuer

Mineralwasser/Süssgetränke

Valser Silence	33cl	CHF	4.80
Valser Silence	50cl	CHF	5.20
Valser Silence	100 cl	CHF	10.00
Valser Classic	33cl	CHF	4.80
Valser Classic	50cl	CHF	5.20
Vaser Classic	100cl	CHF	10.00
Coca Cola, light, Zero	33cl	CHF	4.80
Rivella rot, blau, grün	33cl	CHF	4.80
Apfelschorle	33cl	CHF	4.80
Apfelsaft	33cl	CHF	4.80
Schweppes Tonic Water	20cl	CHF	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	4.80
Red bull	20cl	CHF	4.80

Petgetränke

Coca Cola, Zero	50cl	CHF	5.20
Flauder	50cl	CHF	5.20
Rivella rot, blau,	50cl	CHF	5.20
Apfelschorle	50cl	CHF	5.20
Apfelsaft	50cl	CHF	5.20
Nestea Lemon	50cl	CHF	5.20
Fanta Zero	50cl	CHF	5.20
Sprite	50cl	CHF	5.20
Valser Classic	50cl	CHF	5.20
Valser Silence	50cl	CHF	5.20
Power drink	50cl	CHF	5.20

Frucht- und Gemüsesäfte

Traubensaft rot	20cl	CHF	6.00
Orangensaft Michel	20cl	CHF	6.00
Tomatensaft Michel	20cl	CHF	6.00
Fruchtsaft „Michel“	20cl	CHF	6.00
Sanbitter	10cl	CHF	6.00

Kaffee/Tee

Kaffe Cappuccino		CHF	5.30
Kaffe Latte Macchiato		CHF	5.80
Kaffee / Espresso		CHF	4.60
Coretto Grappa		CHF	7.80
Kaffee Fertig/Luz	4 cl	CHF	7.60
Kaffee Pflümli	4 cl	CHF	7.60
Kaffee Kräuter	4 cl	CHF	7.60
Schümlipflümli	4 cl	CHF	9.00
Gmüetli-Kafi	4 cl	CHF	9.00
Kaffe Baileys	4 cl	CHF	9.00
Jrisch Kaffee	4 cl	CHF	12.50
Tee Rum		CHF	7.00
Glühwein		CHF	7.00
Jägertee		CHF	7.60

Tee / Punsch

Tee crème/nature		CHF	4.20
Punsch Rum, Orange		CHF	4.20

Milch / Milchwischgetränke

Milch UHT kalt	20cl	CHF	4.00
Milch UHT heiss	20cl	CHF	4.00
Ovo heiss /kalt	20cl	CHF	4.80
Schokolade heiss/kalt	20cl	CHF	4.80

Inklusive Mehrwertsteuer

Bier vom Fass Eichhof

Stange Bier	30cl	CHF	5.10
Kübel Bier	50cl	CHF	7.00
Stange Panaché	30cl	CHF	5.10
Kübel Panaché	50cl	CHF	7.00

Spezialbiere

Braugold alkoholfrei	33cl	CHF	5.10
Braugold „Spezi“	33cl	CHF	5.10
Quöllfrisch Appenzeller Bier	33cl	CHF	5.50
Uetliberg Bier natur trüeb	33cl	CHF	6.00
Züri hell Bier	33cl	CHF	6.00
Calanda Radler	33cl	CHF	5.10
Erdinger Weissbier	50cl	CHF	7.90
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	50cl	CHF	7.90

Lagerbier Eichhof	50cl	CHF	6.80
Bügelbier Eichhof	40cl	CHF	6.20
Eve diverse	27.5cl	CHF	6.00

Apfelwein „Most“ alkoholhaltig

Apfelwein Classic	50cl	CHF	6.80
Apfelwein Alkoholfrei	50cl	CHF	6.80
Apfelwein Edel trüb	50cl	CHF	6.80

Aperitif und Bitter

	Inh.	Vol%		
Campari	4cl	23	CHF	7.50
Cynar	4cl	16.5	CHF	7.50
Martini weiss, rot	4cl	15.5	CHF	7.00
Appenzeller	4cl	29	CHF	6.50
Jägermeister	2cl	35	CHF	5.50
Fernet Branca	4cl	42	CHF	6.50
Averna	4cl		CHF	6.50
Ramazzotti	4cl		CHF	6.50
Weisswein gespritzt			CHF	9.80
Aperol Spritz mit Prosecco	4cl		CHF	12.50
Hugo mit Prosecco	4cl		CHF	12.50

Südwein

Sherry	4cl	15.5	CHF	7.00
Portwein	4cl	19	CHF	5.50

Liköre

Amaretto	4cl	28	CHF	6.50
Baileys	4cl	17	CHF	6.50
Grand Marnier	4cl	40	CHF	6.50
Bündner Röteli	4cl	22	CHF	5.50
Limoncello	4cl	28	CHF	5.00
Sambuca	2 cl	42	CHF	5.50

Cognac

Remy Marin VSOP	2cl	40	CHF	8.50
Martell Cordon bleu	2cl	40	CHF	13.00

Inklusive Mehrwertsteuer

Branntweine

	Inh.	Vol%		
La vieille prune Morin	2cl	41.0	CHF	8.50
Calvados Morin	2cl	40.0	CHF	8.50
Rum Colonial	2cl	37.5	CHF	5.50
Vodka	4cl	40.0	CHF	8.00
Gordon Gin	4cl	37.5	CHF	8.00
Bacardi	4cl	40.0	CHF	8.00
Havanna Club Weiss	4cl	37.5	CHF	8.00
Havanna Club braun	4cl	40.0	CHF	8.00

Obstbranntweine

	Inh.	Vol%		
Pflümli Willisauer	2cl	37.5	CHF	5.50
Kernobst Willisauer	2cl	45.0	CHF	5.50
Kirsch Willisauer	2cl	37.5	CHF	5.50
Williams Morand	2cl	43.0	CHF	7.00
Zwetschge Willisauer	2cl	37.5	CHF	5.50
Kräuter Willisauer	2cl	37.5	CHF	5.50

Whisky

Ballantine's	4cl	40	CHF	9.00
Jack Daniel's	4cl	40	CHF	11.00
Glenfiddich 12	4cl	40	CHF	12.00
Oban Singel Malt 14	4cl	43	CHF	12.00
Dalwhinnie 15	4cl	43	CHF	12.00
Lagavulin 16	4cl	43	CHF	16.00

Mix Getränke

Gin Tonic	4cl	CHF	12.80
Ballantine's Cola	4cl	CHF	12.80
Bacardi Cola	4cl	CHF	12.80
Vodka Red Bull	4cl	CHF	12.80
Vodka Lemon	4cl	CHF	12.80
Cuba Libre	4cl	CHF	12.80

Grappa

Grappa di Moscato	2cl	43	CHF	7.50
Grappa di Brunello	2cl	43	CHF	8.50
Grappa di Amarone	2cl	43	CHF	9.00

Inklusive Mehrwertsteuer