

# Saisonaler Genuss

Köstliches und bodenständiges aus der Region, verfeinert mit aussergewöhnlichen Zutaten und kreativem Twist. Kein Firlefanz, sondern Genuss pur, das ist unser Motto.

Jede Saison überraschen wir unsere Gäste mit saisonalen Spezialitäten, kitzeln die Genussknospen und verführen Auge und Gaumen gleichermaßen.

Für den exklusiven Genuss ohne langes Überlegen empfehlen wir Ihnen unser Schlemmermenu. Die einzelnen Speisen sind perfekt aufeinander abgestimmt und verschmelzen zu einem kulinarischen Gedicht.

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie höchsten Genuss mit bester Aussicht!  
En Guete wünschen Giusep Fry und das UTO-KULM-Team.

## Empfehlung

### Entenleber-Terrine (Vorspeise)

Balsamico-Schalotten, Brioche, Feigenchutney

#### ***Duck liver terrine (starter)***

*Balsamic onions, brioche, fig chutney*

26.50

### Rindsfiletini

Zwiebeln, Cherry Tomaten, Hummus, Naan Brot, Harissa

#### ***Beef tenderloin stripes***

*Onions, cherry tomatoes, hummus, naan bread, harissa*

38.00

### US Rindsentrecote

Café de Paris, Blattspinat, Strohkartoffeln

#### ***US sirloin steak***

*Café de paris, leaf spinach, fries*

200g 45.00

300g 64.00

### Siedfleisch vom Hohrücken

Wintergemüse, Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich

#### ***Boiled beef***

*Winter vegetables, bouillon potatoes, horseradish*

36.00

## Schlemmermenu

**Nüsslisalat** Preiselbeerdressing, karamalisierte Kerne  
*Lamb's lettuce cranberry dressing, caramelised seeds*

**Petersilienwurzelsuppe** mit Chili-Croutons  
*Parsleyrootsoup with chili croutons*

**Bergkäsecappelletti** Nusspesto, Goji Beeren, Wirsing, Parmesan  
*Mountain cheese cappelletti Nut pesto, goji berries, savoy cabbage, parmesan*

**Rindsfilet** Artischocken, Kartoffelgratin, Pfeffersauce  
*Beef fillet artichokes, Potatoe gratin, pepper sauce*

**Weisses Tobleronemousse** Glühweinbeeren  
*White Tobleronemousse Mulled wine berries*

5-Gang-Menu  
89.00

3-Gang-Menu  
(ohne Suppe und Cappelletti)  
69.00

## Fleischfondue UTO KULM

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...

### Nüsslisalat

Preiselbeerdressing, karamalisierte Kerne

### UTO KULM Fleischfondue (300g)

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

65.00 pro Person

Nur mit Rindsfilet  
85.00 pro Person

## Vorspeisen / Starters

<b>Nüsslisalat</b> <i>Lamb's lettuce</i>	Preiselbeerdressing, karamalisierte Kerne <i>Cranberry dressing, caramelised seeds</i>		14.50
<b>Entenleber-Terrine</b> <i>Duck liver terrine</i>	Balsamico-Schalotten, Brioche, Feigenchutney <i>Balsamic onions, brioche, fig chutney</i>		26.50
<b>Hausgebeizter Lachs</b> <i>Home-marinated salmon</i>	Toast, Wasabi-Panna Cotta <i>Toast, wasabi-panna cotta</i>		36.50 24.50 <small>kleine Portion/starter</small>
<b>Rindstatar</b> <i>Beef tartare</i>	Whiskey, Trüffel-Espuma, fritierter Rucicola <i>Whiskey, truffle espuma, fried rocket</i>	220g 100g	42.00 21.00
<b>Bündnerteller</b> <i>Grison plate</i>	Bündnerfleisch, Rohschinken, Bergkäse <i>Air dried beef, raw ham, mountain cheese</i>		36.00 24.50 <small>kleine Portion/starter</small>

## Suppen / Soups

<b>Petersilienwurzelsuppe</b> <i>Parsleyrootsoup</i>	Chili-Croutons <i>Chili-croutons</i>		12.00
<b>Zwiebelsuppe</b> <i>Onionsoup</i>	Käsestange <i>Cheese pastry</i>		9.50

## Vegetarisch / Vegetarian

<b>Bergkäsecappelletti</b> <i>Mountain cheese cappelletti</i>	Nusspesto, Goji Beeren, Wirsing, Parmesan <i>Nut pesto, goji berries, savoy cabbage, parmesan</i>		34.00
<b>Serviettenknödel</b> <i>Bread dumplings</i>	Blattspinat, Waldpilzragout <i>Leaf spinach, mushroom ragout</i>		29.50

## Vegan / Vegan

<b>Rotes Thai-Gemüsecurry</b> <i>Red Thai vegetable curry</i>	Basmatireis, Mungosprossen <i>Basmati rice, mungo sprouts</i>		29.50
--	--	--	-------

## Fleisch / Meat

<b>Uetli-Burger 200g</b> <i>Uetli-Burger 200g</i>	Reines Limousin-Fleisch vom Uetliberg, Super Frites <i>Pure Uetliberg limousin meat, super fries</i>	35.00 mit Käse/with cheese +2.00
<b>Rindsfilet</b> <i>Beef fillet</i>	Artischocken, Kartoffelgratin, Pfeffersauce <i>Artichokes, potatoe gratin, pepper sauce</i>	180g 54.00 240g 63.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> <i>Veal Cordon Bleu</i>	Chorizo, Bündner Bergkäse, Super Frites <i>Chorizo, mountain cheese, super fries</i>	46.00
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <i>Sliced veal Zurich style</i>	Rösti <i>Hash browns</i>	44.00 Kleine portion/small 34.00
<b>Kalbsleberli</b> <i>Veal liver</i>	Kräuter, Butter, Zwiebeln, Rösti <i>Herbs, butter, onions, hash browns</i>	42.00 Kleine portion/small 32.00
<b>Entenbrust</b> <i>Duck breast</i>	Safranrisotto mit Gemüsewürfeln, Honig-Portwein-Orangensauce <i>Saffron risotto with vegetable cubes, honey-port wine-orange sauce</i>	45.00
<b>Lifestyleteller</b> <i>Lifestyle plate</i>	Gemüse oder Blattsalate <i>Vegetables or salad leaves</i>	
	Pouletbrust / chicken breast	150g 35.00
	Crevetten / crevettes	150g 39.00
	US Entrecote / US sirloin steak	200g 45.00

## Fisch / Fish

<b>Seeteufelmedaillons</b> <i>Monkfish medallions</i>	Speckmantel, Champagnerkraut, Räuschlingschaum, Venere Reis <i>Bacon coat, champagne cabbage, wine foam, venere rice</i>	46.00
<b>Crevetten a la Chef</b> <i>Crevetten a la chef</i>	Kokosreis, Wokgemüse, Currysauce <i>Coconut rice, wok vegetables, curry sauce</i>	42.00

**Unsere Fleischspezialitäten und Wurstwaren kommen aus folgenden Ländern:**  
*Our meat specialities and sausages come from the following countries:*

**Schweiz:** Kalb, Schwein, Rind, Wurstwaren, Geflügel **Irland/USA:** Rind  
*Switzerland:* Veal, pork, beef, sausages and chicken **Ireland/USA:** Beef

# Desserts

## Unser Patissier empfiehlt / Our pastry chef recommends

**Schokoladentörtchen** mit Passionsfrucht 14.50  
*Chocolate cake with passion fruit*

## Hausspezialitäten / Our favourites

**Weisses Tobleronemousse** mit Glühweinbeeren 11.50  
*White toblerone mousse with mulled wine berries*

**Zimtparfait** mit Zwetschgenragout 12.50  
*Cinnamon parfait with plum ragout*

**Vermicelles** mit Meringues 12.50  
*Vermicelles with meringues*

**Frischer Fruchtsalat** mit oder ohne Schlagrahm 11.00  
*Freshly sliced fruit salad with or without whipped cream* kleine Portion/small 8.50

**Emmentaler Kemmeriboden-Meringues** mit Vanilleglace und Schlagrahm 12.50  
*Emmentaler Kemmeriboden-Meringues vanilla ice cream and whipped cream* kleine Portion/small 10.00

## Glace/ Ice cream

**Coupe Nesselrode** 14.00  
*Coupe Nesselrode*

**Coupe Dänemark** Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm 14.00  
*Coupe Danmark vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream* kleine Portion/small 11.00

**Eiskaffee** mit Schlagrahm 12.50  
*Iced coffee with whipped cream*

**Bananensplit** mit Vanilleglace 12.50  
*Banana split with vanilla ice cream*

## Unsere Eiscreme Aromen / Our flavours

*Sorbet*

Himbeer, Mango, Zitrone, Cassis / *raspberry, mango, lemon, blackcurrant*

*Glace / Ice cream*

Pistazien, Schokolade, Café, Erdbeere, Vanille, Joghurt, Zimt, Caramel  
*pistachios, chocolate, coffee, strawberry, vanilla, yogurt, cinnamon, caramel*

pro Kugel / per scoop 3.50

Zuschlag für Schlagrahm + 2.00

*surcharge for whipped cream*

## Für Käseliebhaber / For cheese lovers

**Auswahl von Hart- und Weichkäsen** mit Trauben, Birnen und Nüssen 15.00  
*Selection of hard and soft cheeses with grapes, pears and nuts*

## Aperitif

Campari	4 cl	8.50
Cynar	4 cl	8.50
Martini: Bianco, Rosado, Dry	4 cl	8.50
Pernod	4 cl	8.50
Sanbitter, Limoncè	4 cl	6.50
<b>Uto-Aperitif</b>		
Kir Grisons	Prosecco, Bündner Röteli	14.00

## Champagner & Co.

Champagner classic	1 dl	18.00
Prosecco	1 dl	9.00
Prosecco mit Etter-Likör nach Wahl	1 dl	14.00

## Sherry & Port

Sherry Tio Pepe extra dry	4 cl	8.50
---------------------------	------	------

## Cocktails

Uto Cocktail	White Port, Tonic Water	16.00
Martini Cocktail	Martini dry, Gin, Angostura	16.00
Cocktail ohne Alkohol	Virgin Caipi	12.00
	Virgin Mojito	12.00

## Frucht- & Gemüsesäfte

Tomatensaft	20 cl	6.00
Orangen, Pfirsich	20 cl	6.50
Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	7.50