

## Ganzjährige Menüs

### 3-Gang-Menü

Bunter Blattsalat serviert mit hausgemachtem Dressing

\*\*\*

Pouletgeschnetztes Zürcher Art mit Butterrösti

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 56.00

### 3-Gang-Menü

Blattsalat an einer Kräuter-Vinaigrette  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Glasiertes Schweinsnierstück an einer Calvados-Rahmsauce  
serviert mit Bandnudeln und Karottengemüse

\*\*\*

Dessert-Sinfonie

CHF 63.00

### 3-Gang-Menü

Rucola-Salat an Balsamico-Dressing, Parmesanflocken  
Cherry-Tomaten und Baumnüsse

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten, Madeira-Jus  
serviert mit Polenta-Schnitte und Gemüsebouquet

\*\*\*

Orangen-Kompott parfümiert mit Grand Marnier, serviert mit Sauerrahmglace

CHF 65.00

### 3-Gang-Menü

Gemüseterrine mit Tomatensalsa und Salatbouquet

\*\*\*

Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art mit Butterrösti

\*\*\*

Gratinierte Waldbeeren mit saisonalem Eis

CHF 75.00

Preise in CHF inkl. 8% MwSt

Hotel UTO KULM AG, 8143 Uetliberg; T: 044 457 66 66

## Ganzjährige Menüs

### 3-Gang-Menü

Lachs-Variation:

Tatar verfeinert mit Pernod und Schnittlauch, Roggenbrot

Lachs-Rose mit Avocado-Crème

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrack am Stück, serviert mit Brat-Kartoffeln, Jus  
und Grillgemüse-Türmchen

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 85.00

### 4-Gang-Menü

Eisberg-Salat mit sautierten Speckwürfeln und gehacktem Ei

\*\*\*

Kräutersüppchen

serviert mit einem gebratenen Crevetten-Spiess

\*\*\*

Maispoularde mit Bratkartoffeln und geschmortem Gemüse

\*\*\*

Schokoladenterrine mit Mango-Minze-Salat

CHF 77.00

### 4-Gang-Menü

Blattsalat mit Trauben und Rauchlachs

\*\*\*

Apfel-Selleriesuppe mit Speck-Croûtons

\*\*\*

Am Stück gegartes Roastbeef

serviert mit Sauce Béarnaise,

Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

Orangenmousse mit Dattelnkompott

CHF 89.00

## Ganzjährige Menüs

### 4-Gang-Menü

Kopfsalat mit gebratenen Pilzen an Uetliberg-Vinaigrette

\*\*\*

Hausgemachte Cappelletti mit saisonaler Garnitur und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäggli mit Bramata-Polenta und Gemüsebeet

\*\*\*

Schokolade mal Anders

CHF 94.00

### 4-Gang-Menü

Bresaola mit Olivenöl

verfeinert mit Tête de Moine und Pinienkernen

\*\*\*

Schwarzwurzelsuppe mit Baumnussöl

\*\*\*

Kalbs-Rib-Eye mit Caponata

serviert mit Kartoffelgnocchi und Marsalajus

\*\*\*

Warmes Schokoladentörtchen  
mit Beerenragout und Schokoladen-Glace

CHF 98.00

### 5-Gang-Menü

Grillierte Jakobsmuscheln auf Erbsen-Minze-Püree

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Pesto

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Ofenkartoffeln und Grillgemüse

\*\*\*

Käseplatte „Tour de Suisse“  
mit Nüssen, Feigensenf und Birnenbrot

\*\*\*

Champagner Sabayone mit exotischen Früchten

CHF 111.00

Preise in CHF inkl. 8% MwSt

Hotel UTO KULM AG, 8143 Uetliberg; T: 044 457 66 66

## Ganzjährige Menüs

### 5-Gang-Menü

Bündner Spezialitäten-Variation

\*\*\*

Mandelschaumsuppe parfümiert mit Amaretto

\*\*\*

Confierter Frischlachs

auf pikanter Gurken-Sauerrahm-Salsa und Tomaten-Flakes

\*\*\*

Kalbshohrücken

serviert mit Pommes Dauphine und Gemüsebeet

\*\*\*

Limettensorbet mit Ananas-Chili-Ragout

CHF 119.00

### 5-Gang-Menü

Geräucherte Entenbrust mit Kirsch-Chutney

Salatbouquet mit Honig-Vinaigrette

\*\*\*

Karotten-Orangensuppe mit Ingwerschaum

\*\*\*

Gegrilltes Zanderfilet auf Ratatouille

\*\*\*

„Surf & Turf“

Gebratenes Rindsfiletmedaillon

Riesencrevette

serviert mit Kartoffel-Zitronengras-Gratin

\*\*\*

Mille-Feuille gefüllt mit weissem Schokoladenmousse

CHF 130.00

## Ganzjährige Menüs

### Fisch Gerichte

Seeteufelmedaillons auf Blattspinat  
verfeinert mit Beurre blanc, Weisswein-Risotto  
und confierten Kirschtomaten

Gebratenes Zanderfilet  
auf asiatischem Gemüse und Kokosreis

Pochierter Lachs mit seinem Kaviar  
Kartoffelmousseline  
Weissweinsauce und Grillgemüse

### Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Cappelletti  
mit Bergkäse-Füllung und saisonalen Garnituren

Kartoffel-Gnocchi mit getrockneten Tomaten  
saisonalen Pilzen und zweierlei Pesto

### Vegane Gerichte

Asiatisches Gemüse-Curry mit Basmatireis  
Granatapfelkerne und Papadam

## Frühlings Menüs

### 3-Gang-Menü

Spargelcrèmesuppe mit Chili-Croûtons

\*\*\*

Kalbsinvoltni mit Frühlingszwiebeln und Frischkäse  
serviert mit Safranrisotto und Kefen

\*\*\*

Holunderblütencreme mit Streuseln  
und frischen Beeren

CHF 68.00

### 3-Gang-Menü

Salat mit weissem Spargel und Erdbeere  
verfeinert mit weissem Balsamico und Portulak

\*\*\*

Maibockmedaillons, geröstete Pistazien  
serviert mit gebratenen grünen Spargeln  
und Kartoffelmousseline

\*\*\*

Lemon-Cheesecake mit Orangen-Dattelsalat

CHF 79.00

### 4-Gang-Menü

Kopfsalatherzen mit Kaninchenfilet  
und Randensprossen

\*\*\*

Bärlauch-Risotto  
mit gezupftem Büffelmozzarella und Zitronenöl

\*\*\*

Rindsfilet mit Eschalotten-Jus  
Kartoffel-Selleriepüree und jungen Karotten

\*\*\*

Baileysparfait mit Kaffeeschaum

CHF 104.00

## Frühlings Menüs

### 5-Gang-Menü

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel

\*\*\*

Bärlauchcrèmesuppe mit Crostini

\*\*\*

Rhabarbersorbet mit Prosecco

\*\*\*

Lamm-Nierstück mit Kartoffel-Kräuter-Galetten

Marsala-Jus und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Beeren mal Anders

CHF 99.00

### 5-Gang-Menü

Spargelquiche

mit Rauchlachs und Mascarpone-Honig-Crème

\*\*\*

Leicht geräucherte Entenkraftbrühe mit pochiertem Wachtelei

\*\*\*

Blätterteigkissen mit sautierten Pilzen

und Weisswein-Sauce

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons mit Cognac-Rahmsauce

Frühlingsgemüse und Butternudeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Rhabarberkompott

CHF 125.00

## Sommer Menüs

### 3-Gang-Menü

Parmaschinken mit Honig-Melone  
serviert mit mariniertem Rucolasalat

\*\*\*

Entrecôte mit Limetten-Hollandaise  
serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und Sommergemüse

\*\*\*

Geschmorter Pfirsich mit Nougat-Glace

CHF 81.00

### 3-Gang-Menü

Tafelspitz-Terrine mit Brunnenkresse  
verfeinert mit Apfel-Meerrettichschaum

\*\*\*

Gebratenes Kalbssteak  
mit einer Oliven-Tomaten-Kruste  
serviert auf Limoncello-Risotto

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisù  
mit Schokoladen-Glace

CHF 88.00

### 4-Gang-Menü

Tomaten-Mousse mit Büffel-Mozzarella  
serviert mit einem Oliven-Crostini

\*\*\*

Gazpacho „Andaluz“

\*\*\*

Duett vom Kalb: Karree und geschmortes Bäggli  
mit sommerlicher Gemüse garnitur  
serviert mit sautierten Neuen Kartoffeln

\*\*\*

Dessert-Trilogie

CHF 99.00



## Sommer Menüs

### 5-Gang-Menü

Rinds-Carpaccio mit gehobelter Belperknolle

Olivenöl extra vergine und Rucola

\*\*\*

Melonenkaltschale mit Prosecco

\*\*\*

Cassis-Sorbet

mit seinem Likör

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsfilet

mit Pfifferlingen und Broccoli

serviert mit Kartoffel-Galetten

\*\*\*

Beeren-Parfait

mit Mascarpone und Mandelschaum

CHF 122.00

### 5-Gang-Menü

Tuna Sashimi

auf Teriyaki-Sauce und Shiso Kresse

\*\*\*

Kokos-Zitronengrassuppe mit Mango

\*\*\*

Seeteufelmedaillons

mit Beurre blanc und jungem Blattspinat

\*\*\*

Saftiges Kalbs-Rib-Eye

an würzigem Limetten-Rosmarin-Schaum

Tagliatelle und marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Amaretto-Parfait mit Mascarponeschaum

und süssen Erdbeeren

CHF 127.00

## Herbst Menüs

### 3-Gang-Menü

Eisbergsalat mit gebratenen Pfifferlingen  
Trauben und Kürbiskerne

\*\*\*

Wildschwein-Kotelett am Stück gebraten, Röteli-Jus  
geschmortes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

Maroni-Parfait auf Schokoladenbiscuit  
serviert mit Zwetschgen-Kompott

CHF 70.00

### 3-Gang-Menü

Hirsch-Carpaccio mit Kürbiskernöl  
Rucola, Parmesanflocken und geröstete Pekannüsse

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück  
Pfefferkorn-Rahmsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Wirsing

\*\*\*

Dunkles Schokoladen-Mousse  
verfeinert mit Orangenfilets

CHF 89.00

### 4-Gang-Menü

Hausgemachte Wildterrinen  
mit Waldorfsalat und Preiselbeerschaum

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit eigenem Öl

\*\*\*

Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte  
serviert mit hausgemachten Spätzli  
Rotwein-Birne und Cognac-Rahmsauce

\*\*\*

Kaiserschmarrn serviert mit Pflaumenkompott

CHF 92.00

## Herbst Menüs

### 5-Gang-Menü

Baby-Lattich mit geräucherter Forelle  
und Kürbis-Chips

\*\*\*

Reh-Tatar mit karamellisierten Schalotten und Brioche Toast

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune

\*\*\*

Hirschfilet serviert mit hausgemachten Spätzli  
Rotkraut, Rosenkohl und einer Rotwein-Birne

\*\*\*

Crema Catalana mit Orange und Thymian

CHF 119.00

### 5-Gang-Menü

Gebratene Steinpilze verfeinert mit Parmesanflocken  
und Kräutersalat

\*\*\*

Pochierter Lachs mit eigenem Kaviar, Weisswein-Sauce  
serviert auf Grillgemüse

\*\*\*

Quittensorbet mit Champagner

\*\*\*

Bison-Entrecôte, Rotwein-Jus  
serviert mit einer Trüffel-Kartoffel-Tarte  
Rosenkohl und Mini-Patisson

\*\*\*

Pate a Choux mit einer Maroni-Mousse-Füllung  
verfeinert mit Orangenfilets

CHF 142.00

## Winter Menüs

### 3-Gang-Menü

Nüsslisalat mit Curry-Nüssen  
und Uetliberg-Vinaigrette

\*\*\*

Perlhuhnbrust mit Waldpilz-Risotto  
serviert mit Ratatouille und Rosmarin-Jus

\*\*\*

Zimt-Crème-Brûlée

CHF 65.00

### 3-Gang-Menü

Pastinakencrèmesuppe  
mit gehobelter schwarzer Baumnuss

\*\*\*

Duett vom Kalbsfilet und Kalbshaxen-Ragout  
auf cremiger Parmesan-Polenta  
mit glasierten Schwarzwurzeln und confiertem Kürbis

\*\*\*

Glühwein-Parfait

CHF 85.00

### 4-Gang-Menü

Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Feigen  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*

Kürbis-Risotto  
verfeinert mit Chorizo

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
serviert mit Apfel-Rotkraut  
und confierten Süsskartoffeln

\*\*\*

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Kiwi Kompott

CHF 92.00

## Winter Menüs

### 5-Gang-Menü

Randen-Carpaccio  
mit Ziegenfrischkäse  
und Orangen-Vinaigrette

\*\*\*

Kartoffel-Sauerrahmsuppe  
mit Trüffelöl

\*\*\*

Zanderfilet auf asiatischem Gemüse

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten  
serviert mit Limonen-Kartoffelmousseline  
und glasiertem Rosenkohl

\*\*\*

Maroni-Mousse mit Zimtpflaumen

CHF 123.00

### 5-Gang-Menü

Kürbis-Crème-Brûlée  
mit Honig und Salsiz

\*\*\*

Rindskraftbrühe  
mit Steinpilz-Ravioli

\*\*\*

Gebratener Wolfsbarsch  
auf Champagner-Sauerkraut

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon „Rossini“  
mit gebratener Entenleber  
serviert mit Trüffel-Risotto und Gemüse garnitur

\*\*\*

Portweinbirne  
mit Honig-Frischkäse

CHF 135.00