

Sommer-Genuss

Jede Saison überraschen wir unsere Gäste mit saisonalen Spezialitäten,
möglichst abwechslungs- und vitaminreich.

Das Trockenfleisch und den Bergkäse beziehen wir von der Alp Glivers und Disentis aus dem Bündnerland,
die Eier sowie einige Fleischprodukte vom Gut Mädikon, das 2.5 Kilometer vom Restaurant entfernt liegt.
Damit stellen wir sicher, nur frische Produkte aus artgerechter Haltung zu verarbeiten.

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

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie höchsten Genuss mit bester Aussicht.
En Guete wünscht das UTO-KULM-Team.

Empfehlungen

Sommersalat

Mesclun, Avocado, Kirschtomaten, Kerne

Salad Summer style

Mesclun, avocado, tomatoes, kernels

16.00

Wolfsbarsch

im Ganzen gebraten, Spinat und Weissweinisotto

Sea perch

whole fried, spinach and white wine risotto

45.00

Rinds-Tagliata

mit Chimichurri, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Beef-Tagliata

with Chimichurri, grilled vegetable and rosemary potatoes

44.00

Uetli-Burger 200g

reines Limousin-Fleisch vom Uetliberg, Super Frites

Uetli-Burger 200g

pure Uetliberg limousin meat, super fries

35.00

mit Käse/with cheese +2.00

Schlemmermenu

Kopfsalatherzen mit Melonenwürfeln, Uetliberg Vinaigrette
Lettuce heart with melon cubes, Uetliberg dressing

Tomatensuppe mit Basilikum und weissem Balsamico
Tomato soup with basil and white balsamico

Bündner Bergkäsecappelletti mit Spinat und Baumnüssen
Mountain cheese cappelletti with spinach and walnuts

Rinds-Tagliata mit Chimichurri, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Beef tagliata with Chimichurri, grilled mixed vegetable and rosemary potatoes

Piña Colada-Törtchen mit Ananas Chutney
Piña Colada-cake with pineapple chutney

5-Gang-Menu
89.00

3-Gang-Menu
(ohne Suppe und Pasta/ without soup and pasta)
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...

Kopfsalatherzen
mit Melonenwürfel, Uetliberg Vinaigrette

UTO KULM Fleischfondue (200g)
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
78.00 pro Person

Vorspeisen / Starters

Sommersalat <i>Salad Summer style</i>	Mesclun, Avocado, Kirschtomaten und Kerne <i>mesclun, avocado, tomatoes and kernels</i>		16.00
Büffelmozzarella <i>mozzarella</i>	Mango, Chili-Zitronengras-Dressing <i>mango, chili-lemongrass dressing</i>		18.00
Rindscarpaccio <i>Beef carpaccio</i>	Brunnenkresse, Radiesli, Zitronenöl, Belper Knolle <i>watercress, red radish, lemon oil, Belper Knolle</i>	kl. Port./starter	38.00 23.00
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	mit pikantem Brotsalat <i>cold veal with Tuna sauce and spicy bread salad</i>	kl. Port./starter	39.00 24.00
Rindstatar <i>Beef tatar</i>	mit Sesam, Limette, Frühlingszwiebel, Toastbrot <i>with sesame, lime, spring onion, toast</i>	220g 100g	42.00 21.00
Hausgebeizter Lachs <i>Graved salmon</i>	mit Kaviar und Ingwer-Panna Cotta <i>with caviar and ginger-panna cotta</i>	kl. Port./starter	34.00 24.00
Bündnerteller <i>Grison plate</i>	Bündner Fleisch, Rohschinken, Bündner Bergkäse und Andutgel <i>air dried beef, raw ham, mountain cheese, Andutgel</i>	kl. Port./starter	36.00 24.50

Suppen / Soups

Melonenkaltschale <i>Cold melon soup</i>	mit Sauerrahm und Zitronenmelisse <i>with sour cream and lemon balm</i>		10.50
Tomatensuppe <i>Tomato soup</i>	mit Basilikum und weissem Balsamico <i>with basil and white balsamico</i>		12.50

Vegetarisch / Vegetarian

Bergkäsecappelletti <i>Mountain cheese cappelletti</i>	mit Spinat und Baumnüssen <i>with spinach and walnuts</i>		34.00
Gemüsecurry <i>Vegetable curry</i>	mit Kokosreis und knusprigem Tofu <i>with coconut rice and crispy Tofu</i>		31.00

Vegan / Vegan

Kartoffelgnocchi <i>Potatoe gnocchi</i>	hausgemacht, mit rotem Pesto, Basilikum und Pinienkernen <i>homemade, with red pesto, basil and pine nuts</i>		32.00
---	--	--	-------

Fleisch / Meat

Cordon Bleu (Schwein) <i>Cordon Bleu (pork)</i>	Gruyère Käse, Bauernschinken, Super Frites <i>Gruyère cheese, ham, super fries</i>	39.00
Schnitzel Wiener Art <i>Escalope Viennese style</i>	vom Schwein mit Preiselbeeren und Super Frites <i>pork, with cranberries and super fries</i>	38.00
Zürcher Geschnitzeltes <i>Sliced veal Zurich style</i>	Rösti <i>hash brown</i>	46.00 kleine Portion/ <i>small</i> 36.00
Kalbsleberli <i>Veal liver</i>	mit Calvados, Apfel und Rösti <i>with Calvados, apple and hash brown</i>	42.00 kleine Portion/ <i>small</i> 32.00

Fisch / Fish

Egli Knusperli <i>Crispy perch</i>	Salzkartoffeln oder Sommersalat, Sauce Tartar <i>with potatoes or seasonal salad, tartar sauce</i>	42.00
--	---	-------

vom Grill

Rindsfilet / Beef fillet	180g	47.00
Entrecôte / Sirloin steak	200g	36.00
Kalbskotelette / Veal chop	300g	49.00
Wolfsbarsch / Sea perch	im Ganzen gebraten / <i>whole fried</i> (500g)	39.00

Beilagen

Sommersalat / <i>Salad Summer style</i>	7.00
Grillgemüse / <i>grilled mixed vegetable</i>	7.00
Spinat / <i>spinach</i>	7.00
Rosmarinkartoffeln / <i>rosemary potatoes</i>	7.00
Weissweinrisotto / <i>white wine risotto</i>	7.00
Super Frites / <i>Super Fries</i>	7.00
Rösti / <i>hash brown</i>	7.00
Gnocchi / <i>potatoe gnocchi</i>	7.00

Saucen

Zu jedem Gericht ist eine Sauce inklusive. One sauce is included to each grilldes dish.

Chimichurri

Café de Paris

Trüffeljus / *truffle sauce*

Desserts

Crème brûlée mit Passionsfrucht <i>Crème brûlée with passion fruit</i>	14.00
Piña Colada Törtchen mit Ananas Chutney <i>Pinã Colada cake with pineapple chutney</i>	14.00
Mousse au chocolat mit Limoncello-Beeren <i>Chocolate mousse with Limoncello berries</i>	14.00
Himbeer-Tiramisu <i>Raspberry Tiramisu</i>	14.00
Emmentaler Kemmeriboden-Meringues mit Vanilleglace und Schlagrahm <i>Emmentaler Kemmeriboden-Meringues vanilla ice cream and whipped cream</i>	14.00 kleine Portion/small 11.00
Frischer Fruchtsalat mit oder ohne Schlagrahm <i>Freshly sliced fruit salad with or without whipped cream</i>	11.00 kleine Portion/small 8.50

Für Käseliebhaber / For cheese lovers

Regionale Käseauswahl mit Trauben, Birnen und Nüssen <i>Selection of hard and soft cheeses with grapes, pears and nuts</i>	16.00
--	-------

Deklaration

Rind:	Australien, Schweiz, Argentinien
Kalb / Schwein :	Schweiz
Geflügel:	Schweiz

Declaration

Beef:	Australia, Switzerland/Argentina
Veal / Pork:	Switzerland
Chicken:	Switzerland

Bezeichnung	Zucht/Wild	Herkunft	Fangzone	Fangart
Frischlachs	Zucht	Schottland	Aquakultur	Friends of the Sea
Kabeljau	Wild	Norwegen	Nordostatlantik	Haken u. Langleinen
Heilbutt	Wild	Norwegen	Nordostatlantik	Kiemennetze, vergl. Netze
Rotbarsch	Wild	Island	Nordostatlantik	Schleppnetze
Seeteufel	Wild	UK	Nordostatlantik	Schleppnetze
Kammuscheln	Wild	Japan	Nordwestatlantik	Dredgen
Crevetten	Wild	Chile	Nordostatlantik	Schleppnetze
Rauchlachs	Zucht	UK	Aquakultur	
Zander/Egli	Wild	Polen/RUS/CH	Europa	Kiemennetze, vergl. Netze
Red Tuna	Wild	Sri Lanka	Indischer Ozean	Haken u. Langleinen
Dorade	Zucht	Türkei	Aquakultur	
Wolfsbarsch	Zucht	Türkei	Aquakultur	

Coupes

Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Coupe Danmark</i> vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	kleine Portion/small	13.50 9.50
Hot Berry Vanilleglace mit heißen Waldbeeren und Schlagrahm <i>Hot Berry</i> vanilla ice cream with hot berries and whipped cream	kleine Portion/small	13.50 9.50
Coupe UTO KULM Joghurtglace, Meringues, Himbeersauce <i>Coupe UTO KULM</i> yogurt ice cream, meringues, raspberry sauce	kleine Portion/small	14.50 10.50
Banana-Split Vanilleglace, Banane, Mandelsplitter, Schoggisauce <i>Banana Split</i> with vanilla ice cream, banana, almonds, chocolate sauce	kleine Portion/small	13.50 9.50
Ice Café Caféglace mit Espresso und Schlagrahm <i>Iced coffee</i> coffee ice cream with Espresso and whipped cream		13.50
Waldfruchttraum Joghurt-Waldfruchtglace mit Waldbeeren und Erdbeersauce <i>Wild Berries Dream</i> Yogurt wild berries ice cream with berries and strawberry sauce	kleine Portion/small	13.50 9.50
Havana 3 Glacevarianten: Vanille, Chocolat und Café, abgerundet mit Baileys <i>Havana</i> 3 kind of ice cream - vanilla, chocolate and coffee with a shot of Baileys	kleine Portion/small	13.50 9.50
Le Colonel Das erfrischende Zitronensorbet mit kühlem Vodka <i>Le Colonel</i> Lemon sorbet with cool Vodka		12.50
Flûte Limoncello Zitronensorbet mit Limoncello, erfrischend und leicht <i>Flûte Limoncello</i> Lemon sorbet with Limoncello		12.50
Coupe Romanoff Vanilleglace, Erdbeeren, Rahm <i>Coupe Romanoff</i> vanilla ice cream, strawberries, whipped cream	kleine Portion/small	13.50 9.50

Glace/ Ice cream

Unsere Eiscreme Aromen / Our flavours

Sorbet

Mango, Zitrone, Himbeer / mango, lemon, raspberry

Glace / Ice cream

Schokolade, Café, Vanille, Caramel, Joghurt nature, Joghurt -Waldfrucht, Sauerrahm
chocolate, coffee, vanilla, caramel, yogurt nature, yogurt wild berries, sour cream

pro Kugel / per scoop 3.50
Zuschlag für Schlagrahm + 2.00
surcharge for whipped cream