

# Frühlings-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

### Frühlingszwiebel-Quiche

Radieschen und Erbsenspargel

#### *Spring-onion quiche*

*Red radish, pea-asparagus*

16.50

### UTO-Hit

Holzfüllersteak (Schwein), Röstikroketten, Gemüse und Kräuterbutter

#### *UTO-Hit*

*"Holzfällersteak" (pork steak), rösti croquettes, vegetable, herb butter*

34.00

### Rindsfilet

Blattspinat und Weissweinrisotto Balsamicojus

#### *Beef fillet*

*balsamic sauce, leaf spinach and white wine risotto*

150 g - 52.00

200 g - 58.00

### Quark Pizokels

hausgemacht, Gemüsestreifen, Bündner Bergkäse

#### *Curd pizokels*

*homemade, vegetable, mountain cheese*

CHF 32.00

## für Zwischendurch

### Flammkuchen „Elsässer Art“

Zwiebeln, Speck und Crème fraîche

#### *tarte flambée "Alsatian style"*

*onions, bacon and sour cream*

25.00

### Zunftbratwurst 200g

an Rotwein-Zwiebelsauce, Pommes Frites

#### *veal sausage 200g*

*red wine onion sauce, French fries*

27.00

### Zunftbratwurst 200g

an Rotwein-Zwiebelsauce, Butterrösti

#### *veal sausage 200g*

*red wine onion sauce, hash browns*

29.00

# Schlemmermenu

**Nüsslisalat** mit Speck und Ei, französisches Dressing  
*Lamb's lettuce with bacon and egg, french dressing*

**Karotten-Ingwersuppe** mit Ginrahm  
*Carrot-ginger soup with gin cream*

**Bündner Bergkäsecappelletti** mit Salbei und Alpenbutter  
*Mountain cheese cappelletti with sage and butter from Alps*

**Entrecôte double** mit Frühlingskartoffeln und Blattspinat  
*Entrecôte double with potatoes and leaf spinach*

**Apfel-Tarte-Tatin** mit Pistazienglace  
*Apple-Tarte-Tatin with pistachio ice cream*

5-Gang-Menu  
89.00

3-Gang-Menu  
ohne Suppe und Cappelletti / *without soup and 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 Kantongrenze bekannt und überaus beliebt.  
Ab 2 Personen können Sie herzlich geniessen und schlemmen...

## Nüsslisalat

mit Speck und Ei, französisches Dressing

## UTO KULM Fleischfondue (200g)

In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie eine Auswahl feiner Fleischsorten (Rind, Kalb, Poulet)  
Gemüse und Champignons, Saucen, Pommes Chips und Butterreis

## Lamb's lettuce

*with bacon and egg, french dressing*

## UTO KULM meat fondue

*Beef bouillon, 200g meat (beef, veal and chicken)  
vegetable, champignons, sauces, pommes chips and rice*

65.00 pro Person

nur mit Rindsfilet / *only beef fillet*  
78.00 pro Person

## Vorspeisen / Starters

<b>Nüsslisalat</b> <i>Lamb's lettuce</i>	Speck, Ei, französisches Dressing <i>bacon, egg, french dressing</i>		14.50
<b>Thunfisch Sashimi</b> <i>Tuna sashimi</i>	süss-saure Glasnudeln mit Sesam und Soja <i>sweet-sour rice flour noodles with sesame and soja</i>	kl. Port./starter	39.00 25.00
<b>Spargelterriner</b> <i>Asparagus terrine</i>	grüne Spargeln, im RauchlachsmanTEL, Frühlingsalat <i>green asparagus, with smoked salmon robe, seasonal salad</i>		18.00
<b>Rindstatar</b> <i>Beef tatar</i>	Belper Knolle, klassisch, Toast <i>Belper Knolle (Swiss cheese) classic, toast</i>	220g 100g	42.00 21.00
<b>Hausgebeizter Lachs</b> <i>Graved salmon</i>	Zitrus-Fenchelsalat <i>citrus fruit-fennel salad</i>	kl. Port./starter	34.00 24.00
<b>Frischkäsemousse</b> <i>Cream cheese mousse</i>	karamelisiert, grüner Spargelsalat <i>caramelized, green asparagus salad</i>		16.50
<b>Bündnerteller</b> <i>Grison plate</i>	Bündner Fleisch, Rohschinken, Bündner Bergkäse, Andutgel ausgewählt von Giusep Fry von der Metzgerei Lozza in Disentis <i>air dried beef, raw ham, mountain cheese, Andutgel</i>	kl. Port./starter	36.00 24.50
<b>ab / from 2 Pers.</b> <b>Vorspeisen zum Teilen</b> <i>Starter to share</i>	Spargelterriner, Frischkäsemousse, Hausgebeizter Lachs <i>Asparagus terrine, cream cheese mousse, graved salmon</i>		24.00 p.P.

## Suppen / Soups

<b>Rindsconsommé</b> <i>Beef bouillon</i>	Sherry und Eigelb <i>sherry, egg yolk</i>		12.50
<b>Spargelcrèmesuppe</b> <i>Asparagus cream soup</i>	Rauchschinkenstreifen <i>strips of smoked ham</i>		12.50
<b>Karotten-Ingwer Suppe</b> <i>Carrot-ginger soup</i>	Ginrahm <i>gin cream</i>		12.50

## Vegetarisch / Vegetarian

<b>Bergkäsecappelletti</b> <i>Mountain cheese cappelletti</i>	Salbei, Alpenbutter <i>sage, butter from Alps</i>		34.00
<b>Quark Pizokel</b> <i>Curd pizokels</i>	hausgemacht, Gemüsestreifen, Bündner Bergkäse <i>homemade, vegetable, mountain cheese</i>		32.00

## Vegan / Vegan

<b>Kartoffelgnocchi</b> <i>Potatoe gnocchi</i>	hausgemacht, Bärlauchpesto, Spargel, Cherrytomaten, Pekannüsse <i>homemade, wild garlic pesto, asparagus, tomatoes, pecan nuts</i>		34.00
---	---	--	-------

## Fleisch / Meat

<b>Kotelett "Mailänder Art"</b> <i>Chop "Milanese style"</i>	vom Schwein, Pommes Frites, Gemüse <i>pork, fries, vegetable</i>		43.00
<b>Cordon Bleu</b> <i>Cordon bleu</i>	vom Kalb, Gruyère Käse, Bauernschinken, Pommes Frites, Gemüse <i>veal, Gruyère cheese, ham, fries, vegetable</i>		46.00
<b>Uetli-Burger 200g</b> <i>Uetli-Burger 200g</i>	reines Limousin-Fleisch vom Uetliberg, Pommes Frites <i>pure Uetliberg limousin meat, fries</i>	mit Käse/with cheese	35.00 +2.00
<b>Rindsfilet</b> <i>Beef fillet</i>	Weissweinsrisotto, Blattspinat, Balsamicojus <i>white wine risotto, spinach, balsamic sauce</i>	150g 200g	52.00 58.00
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <i>Sliced veal Zurich style</i>	Rösti <i>hash brown</i>	kleine Portion/small	46.00 36.00
<b>Kalbsleberli</b> <i>Veal liver</i>	Salbeibutter, Zwiebeln, Rösti <i>sage butter, onions, hash brown</i>	kleine Portion/small	42.00 32.00
<b>UTO-Hacktätschli</b> <i>UTO-Meat ball</i>	Kalb/Rind-Limousin-Fleisch vom Uetliberg, Kartoffelstock, Gemüse <i>veal/beef pure Uetliberg limousin meat, mashed potatoes, vegetable</i>		38.00
<b>Lammfilet</b> <i>Lamb fillet</i>	Frühlingskartoffeln, Kefen, Kräuterjus <i>potatoes, sugar peas, herb sauce</i>		37.00
<b>Kalbsbäggli</b> <i>Veal cheek</i>	Kartoffelstock, glasierte Karotten <i>mashed potatoes, glazed carrots</i>		39.00

## Fisch / Fish

<b>Eglifilet "à la mode du Chef"</b> <i>Perch fillet</i>	gebraten, Kräutersauce, Salzkartoffeln, Blattspinat <i>fried, herb sauce, potatoes, leaf spinach</i>		48.00
---	---	--	-------

# Desserts

**Apfel-Tarte Tatin** mit Pistazienglace 14.00  
*Apple-Tarte Tatin with pistachio ice cream*

**Tropisches Früchteparfait** mit Litschikaviar 14.00  
*Tropical fruit parfait with lychee caviar*

**Schokoladenschnitte** mit Haselnuss und Cranberries 14.00  
*Chocolate cake with hazelnuts and cranberries*

**Vanille-Himbeer-Tarte** mit Schokoladensorbet 14.00  
*Vanilla-raspberry-tarte with chocolate sorbet*

**Emmentaler Kemmeriboden-Meringues** Vanilleglace, Schlagrahm 14.00  
*Emmentaler Kemmeriboden-Meringues vanilla ice cream, whipped cream*

kleine Portion/small 11.00

**Frischer Fruchtsalat** mit oder ohne Schlagrahm 11.00  
*Freshly sliced fruit salad with or without whipped cream*

kleine Portion/small 8.50

## Für Käseliebhaber / For cheese lovers

**Regionale Käseauswahl** Trauben, Birne, Nüsse 16.00  
*Selection of hard and soft cheeses grapes, pear, nuts*

### Deklaration

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

### Declaration

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

### Bezeichnung

Frischlachs  
 Kabeljau  
 Heilbutt  
 Rotbarsch  
 Seeleufel  
 Kammuscheln  
 Crevetten  
 Rauchlachs  
 Zander/Egli  
 Red Tuna  
 Dorade  
 Wolfsbarsch

### Zucht/Wild

Zucht  
 Wild  
 Wild  
 Wild  
 Wild  
 Wild  
 Wild  
 Zucht  
 Wild  
 Wild  
 Zucht  
 Zucht

### Herkunft

Schottland  
 Norwegen  
 Norwegen  
 Island  
 UK  
 Japan  
 Chile  
 UK  
 Polen/RUS/CH  
 Sri Lanka  
 Türkei  
 Türkei

### Fangzone

Aquakultur  
 Nordostatlantik  
 Nordostatlantik  
 Nordostatlantik  
 Nordatlantik  
 Nordwestatlantik  
 Nordostatlantik  
 Aquakultur  
 Europa  
 Indischer Ozean  
 Aquakultur  
 Aquakultur

### Fangart

Friends of the Sea  
 Haken u. Langleinen  
 Kiemennetze, vergl. Netze  
 Schleppnetze  
 Schleppnetze  
 Dredgen  
 Schleppnetze  
 Kiemennetze, vergl. Netze  
 Haken u. Langleinen

# Coupes

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

## Glace/ Ice cream

### Unsere 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

## Vorspeisen / Starters

<b>Nüsslisalat</b> <i>Lamb's lettuce</i>	Speck, Ei, französisches Dressing <i>bacon, egg, french dressing</i>	14.50
<b>Frischkäsemousse</b> <i>Cream cheese mousse</i>	karamelisiert, grüner Spargelsalat <i>caramelized, green asparagus salad</i>	16.50
<b>Rindstatar</b> <i>Beef tatar</i>	Belper Knolle, klassisch, Toast <i>Belper Knolle (Swiss cheese), classic, Toast</i>	220g 42.00 100g 21.00

## Suppe / Soup

<b>Karotten-Ingwer Suppe</b> <i>Carrot-ginger Soup</i>	Ginrahm <i>gin cream</i>	12.50
---	-----------------------------	-------

## Fleisch / Meat

<b>Kotelett "Mailänder Art"</b> <i>Chop "Milanese style"</i>	vom Schwein, Pommes Frites, Gemüse <i>pork, fries, vegetable</i>	43.00
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <i>Sliced veal Zurich style</i>	Rösti <i>hash browns</i>	46.00 kleine Portion/small 36.00
<b>Rindsfilet</b> <i>Beef fillet</i>	Weissweinrisotto, Blattspinat, Balsamicojus <i>white wine risotto, leaf spinach, balsamic sauce</i>	150g 52.00 200g 58.00
<b>Lammfilet</b> <i>Lamb fillet</i>	Frühlingskartoffeln, Kefen, Kräuterjus <i>potatoes, sugar peas, herb sauce</i>	37.00

## Fisch / Fish

<b>Eglifilet "à la mode du chef"</b> <i>Perch fillet "à la mode du chef"</i>	gebraten, Kräutersauce, Salzkartoffeln, Blattspinat <i>fried, herb sauce, potatoes, leaf spinach</i>	48.00
---	---	-------

## Vegetarisch / Vegetarian

<b>Kartoffelgnocchi</b> <i>Potatoes gnocchi</i>	hausgemacht, Bärlauchpesto, Spargel, Cherrytomaten, Pekannüsse <i>homemade, wild garlic pesto, asparagus, tomatoes, pecan nuts</i>	34.00
--	---	-------

## Desserts

<b>Apfel-Tarte Tatin</b> <i>Apple-Tarte Tatin</i>	Pistazienglace <i>pistachio ice cream</i>	14.00
--	--	-------