



UTO KULM
Top of Zurich ★★★★★

Käsefondue | Cheese Fondue

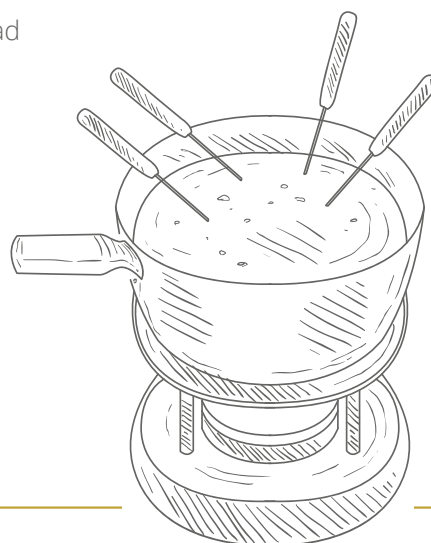
ab 2 Personen | minimum 2 people

REZENTES BÜNDNER HAUSFONDUE 300 G | DELICIOUS HOUSE FONDUE 300 G

mit knusprigem Hausbrot | with crusty home-made bread

pro Pers. | per pers. **34**

Gschwellti | Boiled potatoes
Pommes Frites | French fries
Eingelegte Früchte | Pickled fruits
Frische Birnen | Fresh pears
Supplement Käse 200 g | Extra portion of cheese 200 g



7
8
8
5
20

Unsere Weinempfehlungen | Our wine recommendations

WEISSWEIN | WHITE WINE

COTTINELLI — MALANS

Pinot Blanc

CH | Cottinelli

7.5 dl **75**

1 dl **11.5**

Der Pinot Blanc ist eine Mutation aus der Pinot Gris-Traube. Die helle goldene Farbe ist typisch für diesen Wein. In der Nase dezenter Duft von frischen exotischen Früchten. Im Gaumen kräftige Aromen nach Golden Delicious und Birnen.

ROTWEIN | RED WINE

HACIENDA MONASTERIO — RIBERA DEL DUERO

Tempranillo, CS, Merlot

SP | Hacienda Monasterio

7.5 dl **99**

1 dl **16.5**

Gut strukturiert und äusserst charmant, so lässt sich dieser sehr beliebte Wein aus dem Ribera del Duero prägnant beschreiben. Dieser Charme zeigt sich im offensiv fruchtigen Bouquet wie auch in der tänzerischen Eleganz am Gaumen.

Schlemmermenü | Gourmet menu

NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE | LAMB'S LETTUCE SALAD IN A CRISPY EDIBLE BOWL
mit Speck und Ei | with egg and bacon

KÜRBIS-KOKOSNUSS-SUPPE | PUMPKIN COCONUT SOUP 
mit Kürbiskernöl | with pumpkin seed oil

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI | GRISONS CHEESE CAPPELLETTI
hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bergkäse, dazu Steinpilze und gerösteter Wirsing | house made pasta filled with mountain cheese, served with porcini mushrooms and roasted savoy cabbage

RINDSFILET | BEEF FILLET
an Sanddornjus mit Vanille-Karotten und Butterkartoffeln | with sea buckthorn jus, vanilla carrots and buttered potatoes

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE | DARK CHOCOLATE MOUSSE
gefüllt mit Kokosnuss und Mangokaviar | filled with coconut and mango caviar

5-GANG-MENÜ | 5-COURSE MENU 99
3-Gang-Menü (ohne Suppe und Cappelletti) | 3-course menu (without soup and cappelletti) 79

Fleischfondue | Meat Fondue



ab 2 Personen | minimum 2 people

NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE | LAMB'S LETTUCE SALAD IN A CRISPY EDIBLE BOWL
mit Speck und Ei | with egg and bacon


RIND, KALB UND POULET 200 G | BEEF, VEAL AND CHICKEN 200 G
mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Champignons und Reis | with a variety of sauces, vegetables, mushrooms and rice

PRO PERS. | PER PERS. 69
NUR MIT RINDSFILET | BEEF FILET ONLY 79

Vorspeisen | Starters

NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE LAMB'S LETTUCE SALAD IN A CRISPY EDIBLE BOWL	18
mit Speck und Ei with egg and bacon	
RANDEN-APFEL-SALAT BEETROOT APPLE SALAD 	19
mit karamellisierten Baumnüssen with caramelized walnuts	
HIRSCH-CARPACCIO VENISON CARPACCIO	26
mit Kürbisperlen, gehobeltem Parmesan und Baumnussöl with pumpkin pearls, parmesan and walnut oil	
GEBRANNTES FRISCHKÄSE-MOUSSE ROASTED CREAM CHEESE MOUSSE	25
mit Portweinbirne with port wine pear	
KÜRBIS-KOKOSNUSS-SUPPE PUMPKIN COCONUT SOUP 	14
mit Kürbiskernöl with pumpkin seed oil	

Hauptgänge | Main Courses

ZÜRCHER GESCHNETZELTES SLICED VEAL ZURICH-STYLE	120 g	48
mit Rösti with hash browns		
AUSTRALISCHES RINDSFILET AUSTRALIAN BEEF FILLET	150 g	59
an Sanddornjus mit Vanillekarotten und Butterkartoffeln with sea buckthorn jus, vanilla carrots and buttered potatoes	200 g	69
WOLFSBARSCHFILET FILET OF SEA BASS		46
mit Blattspinat und Safranreis with spinach and saffron rice		
BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELETTI GRISONS CHEESE CAPPELETTI		39
hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bergkäse, dazu Steinpilze und gerösteter Wirsing house made pasta filled with mountain cheese, served with porcini mushrooms and roasted savoy cabbage	klein small	25
GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS BRAISED HOKKAIDO PUMPKIN 		36
mit pikanten Kichererbsen und Beluga Linsen with savoury chickpeas and beluga lentils		

Dessert

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE DARK CHOCOLATE MOUSSE		17
gefüllt mit Kokosnuss und Mangokaviar filled with coconut and mango caviar		
MANDELTARTELETTE ALMOND TARTELETTE		17
mit Preiselbeeren und Süsswein-Espuma with cranberries and sweet wine espuma		
BIRNEN-CRUMBLE PEAR CRUMBLE		16
mit Mascarpone-Crème with mascarpone cream		
VERMICELLES SWISS VERMICELLES (CHESTNUT PUREE)		14
mit Rahm with whipped cream		
COUPE NESSELRODE		14.5
Vermicelles mit Vanilleglacé, Rahm und Meringues Swiss vermicelles with vanilla ice cream, whipped cream and meringues	klein small	10.5