

M

E

  
**UTO STAFFEL**  
UETLIBERG-RESTAURANT

**BANKETTE**

N





# HERZLICH WILLKOMMEN

Hoch über den Dächern Zürichs laden wir Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und sich von unserer Küche verwöhnen zu lassen. Mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail servieren wir Ihnen Gerichte, die von der reichen kulinarischen Tradition der Schweiz inspiriert sind – stets frisch zubereitet und mit den besten Zutaten der Region.

Genießen Sie den atemberaubenden Blick auf die Stadt und die herzliche Gastfreundschaft, die unser Restaurant auszeichnet. Ob für ein gemütliches Essen, eine besondere Feier oder einfach eine kleine Auszeit – bei uns steht Ihr Wohlbefinden im Mittelpunkt.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



# △ P E R O

## SMALL

Charcuterie und Käse mit Pickles | Gemüse Crudités  
Mini-Käseküchlein | Rinds- & Lachstatar Crostini

Cold cuts and cheese with pickles | Raw vegetables  
Small cheese cake | Beef- & salmon tartar

21

## MEDIUM

Charcuterie und Käse mit Pickles | Gemüse Crudités | Mini-Käseküchlein  
Rinds- & Lachstatar Crostini | Tagessuppe | Vegetarische Saison-Ravioli  
Fischknusperli mit Tatarsauce | Mini-Zürigschnätzlets

Cold cuts and cheese with pickles | Raw vegetables  
Small cheese cake | Beef- & salmon tartar | Soup of the day  
Vegetarian seasonal ravioli | Crispy fried fish with tartar sauce  
Small sliced veal Zurich Style

46

## LARGE

Charcuterie und Käse mit Pickles | Gemüse Crudités  
Mini-Käseküchlein | Rinds- & Lachstatar  
Randenblinis mit Ziegenkäsecreme | Tagessuppe  
Mini-Zürigschnätzlets | Fischknusperli mit Tatarsauce  
Uetlibergerli mit Senf | Veganes Zürigschnätzlets | Saison-Ravioli  
Schokoladenmousse im Glas | Mini-Crèmeschnitte

Sausages, cold cuts and cheese with pickles | Raw vegetables  
Small cheese cake | Beef and salmon tatar  
Beetroot blinis with goat cheese cream | Soup of the day  
Small sliced veal Zurich Style | Crispy fried fish with tartar sauce  
Uetlibergerli sausage | Vegan Zurich style | Seasonal ravioli  
Chocolate mousse | Small slice of cream cake

74

# M E N U I

UETLIBERGER BLATTSALAT  
mit Alpkräuter dressing

MARKET SALAD  
with alpine herb dressing

XXXXX

MAISPOULARDENBRUST  
mit wildem Broccoli und Kräuterrisotto

BREAST OF CRN FED CHICKEN  
with wild broccoli and herbal risotto

XXXXX

BERGLER APFELKÜCHLEIN  
Apfelringe mit Zimt, Zucker und Vanilleglace

FRIED APPLE RINGS  
with cinnamon, sugar and vanilla ice-cream

62

# M E N U I I

RIESLINGSCHAUMSUPPE  
mit Croûtons

CREAM SOUP OF RIESLING  
with croutons

XXXXX

FILET VOM ZANDER  
mit Spinat und Kartoffelstampf

FILET OF PIKE PERCH  
with spinach and mashed potatoes

XXXXX

SENNENCHRÜGLI  
Meringue, Rahm und frische Beeren

ETON MESS «SWISS STYLE»  
Baiser, cream and fresh berries

# M E N U I I I

ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR  
mit Huusbrot und Butter

TATAR OF VEGETABLES  
with house bread and butter

XXXXX

ROASTBEEF VOM IRISCHEN «FOYLE» RIND  
mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

ROAST BEEF OF IRISH «FOYLE» BEEF  
with Sauce Béarnaise, vegetables and rosemary potatoes

XXXXX

GROSIS CRÈME SCHNITTE  
Hausgemacht und immer gut!

MILLEFEULLE  
Homemade and always good!

75

# M E N U



BEEFSTEAK TATAR  
mit Huusbrot und Butter

BEEFSTEAK TATAR  
with house bread and butter

XXXXX

ZÜRIGSCHNÄTZLETS  
mit Züribieter Marktgemüse und Butterrösti

SLICED VEAL «ZURICH STYLE»  
with roesti

XXXXX

ÄLPLER-SCHOGGIMOUSSE  
mit karamellisierten Nüssen

CHOCOLATE MOUSSE  
with caramelized nuts

# ▽ E G I - M E N U

ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR  
mit Huusbrot und Butter

TATAR OF VEGETABLES  
with house bread and butter

XXXXX

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS  
mit Züribieter Marktgemüse und Rösti

VEGAN SLICED «ZURICH STYLE»  
with roesti

XXXXX

Dessert gemäss Ihrer regulären Menüauswahl

Dessert of your regular menu choice

78

# FONDUE

NÜSSLISALAT  
mit Speck und Croûtons

LAMB'S LETTUCE  
with croutons and bacon

XXXXX

HUUSFONDUE À DISCRETION  
mit Brotwürfeli, Gschwelti, Silberzwiebeli und Essiggürkli

UTO'S CHEESE FONDUE ALL YOU CAN EAT  
with bread, potatoes and pickles

XXXXX

SCHOGGIMOUSSE  
mit karamellisierten Nüssen

CHOCOLATE MOUSSE  
with caramelized nuts