

△ P E R O

ÄLPLER-PLÄTTLI | 32
Trockenfleisch & Käse
PLATTER OF COLD CUTS
Dried meat and cheese

BY THE GLASS

1dl

APEROL SPRITZ

14

GSPRÜZTE WISSÄ

10

INGWER-LIMETTEN SPRITZ

12

STANGE GOLDSPRINT

5

PROSECCO INFINITUM

9.5

Glera – Veneto, Italien

CHARDONNAY «OTELFINGEN»

13

Zweifel 1898 – Zürich

GRÜNER VELTLINER

10

Ruttenstock – Niederösterreich

ROERO ARNEIS

8

Via Serta – Piemont, Italien

ROSÉ - COTE MAS AURORE

9

Jean-Claude Mas, Grenache, Cinsault, Syrah – Provence

PINOT NOIR BARRIQUE

13

Zweifel-Reben «uf Klingen» in Höngg, Zürich

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

8

Gran Sasso, Editione Limitada – Puglia, Italien

ZEBRA - NILLO

10

Casa Martinez Avila de Miranda – Tempranillo, Spanien

VORSPESIEN

ÄPLER-PLÄTTLI 32
Trockenfleisch und Käsespezialitäten

PLATTER OF COLD CUTS
Dried meat and cheese specialties

UETLIBERGER BLATTSALAT 14
mit Alpkräuter dressing

MARKET SALAD
with alpine herb dressing

NÜSSLI SALAT 16
mit Apfelmost-Vinaigrette, Croûtons und Speck

LAMB'S LETTUCE
with croutons and bacon

SUPPENTOPF 12
was uns Mutternatur schenkt

SOUP OF THE DAY
what mother natur brings us

VORSPESIEN

WURST-KÄSE SALAT Cervelat & Bergkäse garniert	18 / 29
SAUSAGE AND CHEESE SALAD Cervelat sausage and mountain cheese	
ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR mit Huusbrot und Butter	19 / 29
TARTAR OF VEGETABLES with house bread and butter	
ÄLPLER HACKSTOCK Beefsteak Tatar mit Huusbrot und Butter	24 / 34
BEEFSTEAK TARTAR with house bread and butter	

HAUPTGÄNGE

ZÜRIGSCHNÄTZLETS 42
mit Butterrösti oder Tagliarini

SLICED VEAL «ZURICH STYLE»
with roesti or tagliarini

«BUURE» CORDON BLEU VOM SCHWEIZER SCHWEIN 39
mit Buurespäck, Sternenberger Käse und Pommes

CORDON BLEU OF SWISS PORK
with bacon, Sternberger cheese and French fries

SIEDFLEISCH 34
mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und Meerrettich

BOILED BEEF
with root vegetables, boiled potatoes and horseradish

MAISPOULARDENBRUST 34
mit wildem Brokkoli und Kräuterrisotto

BREAST OF CORN FED CHICKEN
with wild broccoli and herb risotto

HAUPTGÄNGE

ALMKNECHT'S TRAUM 29
Ghacket's mit Hörnli & Apfelmus

MAC WITH MINCED MEAT
with apple puree

ALP-KRÄUTER RISOTTO 34
mit wildem Brokkoli

ALPINE HERB RISOTTO
with wild broccoli

ÄPLER MAKRONEN «ZÜRI STYLE» 42
mit Röstzwiebeln, Kartoffeln und Trüffel-Rahmsauce

ALPINE MACARONI «ZURICH STYLE»
with roasted onions, potatoes and truffle sauce

FISCH-KNUSPERLI 34
mit Sauce Tartar und Pommes Frites

CRISPY FRIED FISH
with tartar sauce and French fries

KNUSPER - RÖSTIS

BERGSENN-RÖSTI mit Speck, Käse und Spiegelei	24
MOUNTAIN ROESTI with bacon, cheese and fried egg	
HÜTTENGAUDI-RÖSTI Uetlibergerli, unsere hauseigene Rostbratwurst mit Zwiebelsauce	28
HUT FUN ROESTI Uetliberger Bratwurst with onion sauce and roesti	
ALPENFJORD-RÖSTI mit geräuchertem Lachs, Crème fraîche und Schnittlauch	32
ALPINE FJORD ROESTI with smoked salmon, creme fraiche and chive	
HIRTEN-RÖSTI mit Ziegenkäse, Gartengemüse & getrockneten Tomaten	28
SHEPHERDS ROESTI with goat cheese, garden vegetables and dried tomatoes	

FONDUE

UTO'S HUUSFONDUE Portion 34
mit Brotwürfeli, Gschwelti, Silberzwiebli und Cornichons à discrétion 44

UTO'S CHEESE FONDUE
with bread, potatoes and pickles

«SENNENSCHMAUS» CHÄSFONDUE MENU 64
Cheese fondue Menu

NÜSSLISALAT
mit Speck und Croûtons

LAMB'S LETTUCE
with croutons and bacon

HUUSFONDUE À DISCRÉTION
mit Brotwürfeli, Gschwelti, Silberzwiebli und Cornichons

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

zwischen durch ein Gläsli Kirsch 9
in between a glas of «Kirsch»

SCHOGGIMOUSSE
mit karamellisierten Nüssen

CHOCOLATE MOUSSE
with caramelized nuts

DESSERTS

BERGLER APFELKÜCHLEIN 14
Apfelringe mit Zimt, Zucker und Vanilleglace

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

ÄPLER-SCHOGGIMOUSSE 15
mit karamellisierten Nüssen

CHOCOLATE MOUSSE
with caramelized nuts

SENNENCHRÜEGLI 12
Meringue, Rahm und frische Beeren

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

GROSIS CRÈME SCHNITTE 14
Hausgemacht und immer gut!

MILLEFEUILLE
Homemade and always good!

DESSERTS

EISKAFFEE «STAFFEL» 12
Handgerührt mit Espresso, Schlagrahm und Kaffeelikör

ICED COFFEE
with espresso, cream and coffee liqueur

ALP-ÖHIS «AFFOGATO» 9
Vanilleglace ertrunken im Espresso

AFFOGATO
Espresso and vanilla ice-cream

HAUSGEMACHTES GLACE Kugel 6
Homemade ice-cream

VANILLE | VANILLA
SCHOGGI | CHOCOLATE
ERDBEER | STRAWBERRY

ZITRONENSORBET | LEMON SHERBET