

# Die Geschichte von einem Stück Heimat

Es ist im Jahr 2015 als die Familie Fry die Idee hat, ein Stück Heimat ins Hotel UTO KULM zu integrieren. Eine Art Wohnzimmer soll es sein, ein typischer Bündner Wohlfühl-Ort.

Bald ist klar: Das Hotel UTO KULM muss mit einem Maiensäss erweitert werden. Und zwar nicht mit irgendeinem: es muss ein echtes Engadiner Maiensäss werden.

Im Jahr 2016 wird die Idee umgesetzt. Zu diesem Zweck werden einige Engadiner Handwerker für mehrere Wochen im Hotel UTO KULM einquartiert, um das Maiensäss mittels original Bündner Handwerkskunst einzubauen.

Aus Freude am gelungenen Ergebnis schmücken die Schöpfer das Maiensäss mit einigen alten Original-Erinnerungsstücken aus ihrer persönlichen Sammlung. Diese sehen Sie im Maiensäss ausgestellt.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass und eine gute Zeit im original Engadiner Maiensäss.

Ihr Fabian Fry & Team

## FRUCHTBRÄNDE | FRUIT BRANDY

Pflümli   plum	2 cl	<b>12</b>
Vieille Prune   Vieille Prune (plum)	2 cl	<b>14</b>
Kirsch   cherry	2 cl	<b>12</b>
Williams Birne   Williams pear	2 cl	<b>12</b>
Quitte   quince	2 cl	<b>12</b>

## GEIST | SCHNAPPS

Framboise   raspberry	2 cl	<b>12</b>
-----------------------	------	-----------



## Warme Getränke

<b>GLÜHWEIN (MIT SCHUSS + 2)</b>	<b>8</b>
<b>PUNSCH (MIT SCHUSS + 2)</b>	<b>6</b>

## Aperitif

<b>GESPRITZTER WEISSWEIN (SÜSS / SAUER)   WHITE WINE SPRITZER</b>	<b>10</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>16</b>
<b>HUGO</b>	<b>16</b>
Prosecco, Holunderblüte, Soda, Limette & Minze   Prosecco, elderflower, soda, lime & mint	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>16</b>
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone & Minze   Lemon liqueur, Prosecco, soda, lemon & mint	
<b>UTO KULM SPRITZ</b>	<b>16</b>
Weisser Portwein, Tonic Water & Limette   White port wine, tonic water & lime	

## Bier | Beer

<b>UETLIBERGER EDELBRÄU   LAGER BEER</b>	33 cl	<b>7</b>
<b>BIRRA MORETTI   ITALIAN LAGER BEER</b>	33 cl	<b>7</b>
<b>USTERBRÄU IPA</b>	33 cl	<b>7.5</b>
<b>OBERLÄNDER WEIZEN   WHEAT BEER</b>	33 cl	<b>9</b>
<b>EDELBRÄU ALKOHOLFREI   ALCOHOL-FREE BEER</b>	33 cl	<b>7</b>
<b>EICHHOF RADLER (PANACHE)   SHANDY</b>	33 cl	<b>7</b>
<b>SUURE MOSCHT (MIT ODER OHNE ALKOHOL)   APPLE CIDER (WITH OR WITHOUT ALCOHOL)</b>	50 cl	<b>8</b>

## Grappa

<b>ALDOBRANDINI GRAPPA DI BRUNELLO</b>	2 cl	<b>12</b>
<b>ALDOBRANDINI GRAPPA DI MOSCATO</b>	2 cl	<b>12</b>
<b>ALDOBRANDINI GRAPPA DI NEBBIOLO</b>	2 cl	<b>12</b>
<b>BERTA TRE SOLI TRE (NEBBIOLO DA BAROLO BARRIQUE)</b>	2 cl	<b>17</b>
<b>BERTA ROCCANIVO (BARBERA BARRIQUE)</b>	2 cl	<b>17</b>
<b>BERTA BRIC DEL GAIAN (MOSCATO BARRIQUE)</b>	2 cl	<b>20</b>

# Maiasäss-Knigge

## 1. BEGRÜASSIG

Wer inakunnt, wird vo allna Ahwesenda im Maiasäss gmeinsam mit amna "Käs-Ahoi" begrüasst. Dabi schtönd alli uf, schtelland sich vor und schtossand uf en kräftiga Schluck a.

## 2. DRESSCODE

Wer als perfekt verkleideta Samichlaus uftaucht, trinkt dr ganz Obig Kirsch ufs Huus.

## 3. Z'SCHPOT KO

Wer z'schpot kunnt, muas de Obig uf em Milchschemali verbringa. Und zwar so lang, bis öppart andersch z'schpot kunnt oder sich öppart fraiwillig duat melda. (s. Regel 4).

## 4. DIA FRAIWILLIGA VOR

Wer fraiwillig dr ganz Obig uf em Milchschemali hockt, gwünnt es Fläschli Kirsch. Achtung: Wenn öppert z'schpot kunnt, tritt Regla 3 in Kraft und dr Kirsch isch vorziitig gwunna.

## 5. ASCHTOSSA

Wer mit dr Gläser aschtossa wett, dörf das nur mit Wii oder Champagner. Dia übriga Getränk werdend uf dr Tisch gklopfad.

## 6. AB DA ACHTA

Wer ab dr Achta öppis anders als Wasser, Wii oder Kirsch z'trinka gedenkt, muas das usserhalb vom Maiasäss macha.

## 7. UUSTRINKATA

Wer dr letschti Schluck usera Wiinflescha iischenkt, muass alli im Ruum awiisa, dr Platz im Uhrzeigersinn z'tuscha.

## KÄÄS-FONDUE

- Wer es Schtuck Brot, Gschwellti oder Fleisch im Fondue verlüürt, muas ei Rundi Kirsch für alli am gliche Tisch usgeh.
- Wer i dr Gnuss vur Fondue-Grossmuattr kunnt, isch klar: Das isch dr oder dia Jüngscht am Tisch. Dia Jüngschta sind eh immer d Liabbling vur Nana.

# Maiensass-Etiquette

## 1. GREETING

When you arrive the whole group will stand up to give you a welcome "cheese-Ahoi" - a traditional toast. Everyone will stand up, introduce themselves and give this hearty toast.

## 2. DRESSCODE

If you come dressed as the perfect Father Christmas your Kirsch will be on the house throughout the evening.

## 3. LATE ARRIVALS

Anyone who is late will have to spend the evening on the milking stool. They will have to stay there until someone else is late or someone volunteers to take their place. (see rule 4)

## 4. VOLUNTEERS

If you volunteer to sit on the milking stool the whole evening, you'll win a bottle of Kirsch. But, if someone arrives late, rule 3 will come into effect and that person will win the Kirsch.

## 5. TOAST

If you want to raise a toast, you can only use wine or champagne glasses to clink your glasses together. If you are drinking something else, you toast by knocking your glass on the table.

## 6. DRINKING AS FROM 8 PM

If you intend to drink anything other than water, wine or Kirsch after 8pm you will have to do this outside the Maiensass.

## 7. EMPTYING THE BOTTLE

If you pour the last drop of wine, you must tell everyone in the room to move one place clockwise.

## CHEESE FONDUE

- If you lose a piece of bread, boiled potato or meat in the fondue, you have to buy a round of Kirsch for everyone at your table.
- The person who gets to enjoy the crust on the bottom of the Fondue pan is the youngest person at the table. The crust is traditionally known as the "grand-mother" and the youngest is always Granny's favourite.

## Vorschpiisa | Starters

- NÜSSLISALAT | LAMB'S LETTUCE SALAD** 18  
i da Knuschperschala mit Ei und Schpeck | in a crispy edible bowl with egg and bacon
- KÜRBIS-KOKOSNUSS-SUPPA | PUMPKIN COCONUT SOUP** 15  
mit Kürbiskernöl | with pumpkin seed oil

## Ufam Brett zum Taila | On a board to share

- ELSASSER FLAMMKUACHA "KLASSISCH" | CLASSICAL TARTE FLAMBÉE** 24  
mit Schpeck und Zwibla | with bacon and onions
- ELSASSER FLAMMKUACHA VEGAN | VEGAN TARTE FLAMBÉE** 21  
mit Gmüas | with vegetables
- PLATTA GRISCHUNA | PLATE OF GRISON SPECIALITIES** 29  
Bündnerfleisch, Rohschinka, Bündner Bergkäs und Andutgel-Salsiz – usgwählt vo da Familia Fry us dr Metzgerei Lozza in Disentis | Air-dried beef, cured ham, mountain cheese and Andutgel dried sausage – selected by the Fry family and supplied by Lozza butcher's shop in Disentis

## Ûsa Huuswii | Our house wine

**VIN ALV – CUVÉE UTO KULM (CH)**

Wisswii | White wine

**VIN TGIETSCHEN – CUVÉE UTO KULM (CH)**

Rotwii | Red wine



7.5 dl 69

1 dl 9.5

7.5 dl 69

1 dl 9.5

## Raclette

ab 4 Persona | minimum 4 people

pro Pers. | per pers. **49**

### RACLETTE-KÄS 400 G | RACLETTE CHEESE 400 G

Natür-, Knobli-, Pfeffer- und Chili-Käs (je 100 g) mit Gschwelkti, Silberzwibla, Essig-gurka und Babymais | Original, garlic, pepper and chilli flavoured Raclette cheese (100 g of each type) with boiled potatoes, pickled onions, gurkins and baby corn

## Grill-Raclette | Raclette Grill

ab 4 Persona | minimum 4 people

pro Pers. | per pers. **59**

### GRILL-RACLETTE - 200 G FLAISCH & 100 G KÄS | 200 G MEAT & 100 G CHEESE

Vo Hand gschnittanas Rindsentrecôte, Schwiinsniarschtuck, Poulet-bruscht, diversi Raclette-Käs mit Gschwelkti, Silberzwibla, Essiggurka, Babymais und huusgmachta Saucana | Hand sliced beef sirloin steak, loin of pork, chicken breast, raclette cheese, homemade sauces, boiled potatoes, mixed pickles

Supplement Fleisch oder Käs 100 g | Extra portion of meet or cheese 100 g

**10**

## Käsfondue | Cheese Fondue

ab 2 Persona | minimum 2 people

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

### REZENTS HUUSFONDUE 300 G | DELICIOUS HOUSE FONDUE 300 G

mit frischam Huusbrot | with crusty home-made bread

Zuger Kirsch	2 cl	<b>12</b>
Gschwelkti   Boiled potatoes		<b>7</b>
Pommes Frites   French fries		<b>8</b>
Iglaiti Frücht   Pickled fruits		<b>8</b>
Frischi Bira   Fresh pears		<b>5</b>
Supplement Käs 200 g   Extra portion of cheese 200 g		<b>20</b>



Zumna richtiga Fondue ghört Kirsch zum Tünkla |  
A real Fondue is accompanied by a glass of Kirsch

## Dessert

<b>ÖPFELCHÜACHLI   APPLE PIE WITH CUSTARD</b>	<b>15</b>
mit Vanillesauca   with vanilla sauce	
<b>SORBET MIT SCHUSS   SORBET WITH EAU-DE-VIE</b>	<b>16</b>
Zwetschgasorbet mit Vieille Prune   Plum sorbet with Vieille Prune	
<b>MANDELTARTELETTE   ALMOND TARTELETTE</b>	<b>17</b>
mit Preiselbeeri und Süasswii-Espuma   with cranberries and sweet wine espuma	
<b>BIRRA-CRUMBLE   PEAR CRUMBLE</b>	<b>16</b>
mit Mascarpone-Crème   with mascarpone cream	
<b>VERMICELLES   SWISS VERMICELLES (CHESTNUT PUREE)</b>	<b>14</b>
mit Rahm   with whipped cream	
<b>COUPE NESSELRODE</b>	<b>14</b>
Vermicelles mit Vanilleglacé, Rahm und Meringues   Swiss vermicelles with vanilla ice cream, whipped cream and meringues	klein   small <b>10.5</b>
<b>GLACÉ ODER SORBET   ICE CREAM OR SORBET</b>	pro Kugla   per scoop <b>4.5</b>
mit Rahm   with whipped cream	<b>+ 2</b>

### GLACÉ | ICE CREAM

Schoggi	chocolate
Kaffi	coffee
Vanille	vanilla
Joghurt	yoghurt
Erdbeer	strawberry
Pistazia	pistachio
Joghurt-Waldfrucht	yoghurt wild berries
Suurrahm	sour cream
Zimt	cinnamon

### SORBET

Mango	mango
Zitrone*	lemon*
Zwetschga*	plum*
Himbeeri	raspberry

