



UTO KULM
Top of Zurich ★★☆☆

Käsefondue | Cheese Fondue

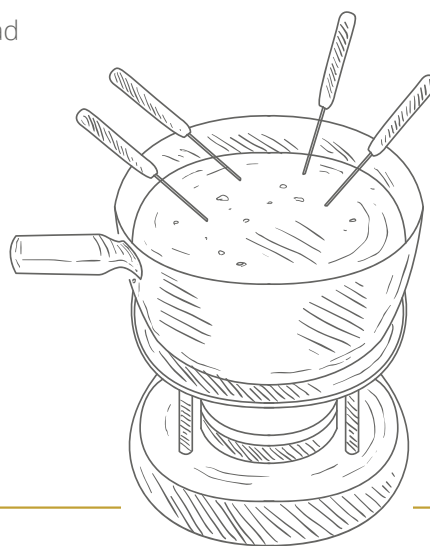
ab 2 Personen | minimum 2 people

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.



UTO KULM
Top of Zurich ★★☆☆

La Historia

40 Jahre ist es her, als der damals 24-jährige Giusep Fry hier zusammen mit seiner Frau als Patron begonnen hat. Als dessen Zukunft 1999 durch den Zusammenschluss von Bankverein und Bankgesellschaft zur UBS gefährdet war, beschloss er, den Betrieb mitsamt Umschwung zu erwerben. Mit viel Leidenschaft und Innovationskraft hat er das traditionsreiche Berggasthaus in ein neues Kleinod der Schweizer Hotellerie verwandelt. Im Mai 2022 hat sich Giusep Fry entschieden, die Führung des Hotels UTO KULM seinem Sohn Fabian Fry zu übergeben. Fabian trat damit in die Fussstapfen seines Vaters Giusep.

Heute sorgt im Hotel UTO KULM ein rund 100-köpfiges Team mit viel Leidenschaft und Herzblut für das Wohl der Gäste und nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise – querbeet durch saisonale und regionale Highlights.

Ihre Gastgeber:

Fabian, Paul, Ivana, Spresim, Mergim, Christian, Jan & die ganze UTO KULM-Familie

It is 40 years ago since 24 year old Giusep Fry started running our hotel with his wife. When its future was threatened in 1999 when Bankverein and Bankgesellschaft merged to form UBS, he decided to buy the hotel and surrounding land. With a great deal of passion and innovation he transformed the traditional mountain inn into the new star of the Swiss hotel industry. In May 2022 Giusep Fry decided to hand over the management of Hotel UTO KULM to his son Fabian Fry who is now following in his father's footsteps.

Today a team of about 100 people at Hotel UTO KULM is putting its heart and soul into looking after the well being of its guests and is also taking you on a culinary journey with seasonal and regional highlights.

Your hosts:

Fabian, Paul, Ivana, Spresim, Mergim, Christian, Jan & the whole UTO KULM family

Empfehlung der Familie Fry | Recommendation of the owner's Family

BÜNDNERTELLER | PLATE OF GRISON SPECIALITIES

Bündnerfleisch, Rohschinken, Bündner Bergkäse, Andutgel-Salsiz – ausgewählt von der Familie Fry aus der 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

29

VIN ALV – CUVÉE UTO KULM

Weisswein | White wine

VIN TGIETSCHEN – CUVÉE UTO KULM

Rotwein | Red wine



7.5 dl **69**
1 dl **9.5**

7.5 dl **69**
1 dl **9.5**

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-CAPPELETTI | GRISONS CHEESE CAPPELETTI
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 FILLED
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

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 Baumüssen | with caramelized walnuts

RINDSTATAR | BEEF STEAK TARTARE 100 g 25
mit Parmesan-Chip und Toast | with parmesan chips and toast 200 g 42

GEBRANNTES FRISCHKÄSE-MOUSSE | ROASTED CREAM CHEESE MOUSSE 25
mit Portweinbirne | with port wine pear

HAUSGEBEIZTER LACHS | HOUSE SPECIALITY PICKLED SALMON 24
mit Wasabi-Kaviar und Shiso | with wasabi caviar and shiso


HIRSCH-CARPACCIO | VENISON CARPACCIO 26
mit Kürbisperlen, gehobeltem Parmesan und Baumussöl | with pumpkin pearls, parmesan and walnut oil

VORSPEISEN-ÉTAGÈRE | APPETIZER ÉTAGÈRE pro Pers. | per pers. 28
(AB 2 PERSONEN | MINIMUM OF 2 PEOPLE)
mit Randen-Apfel-Salat, gebranntem Frischkäse-Mousse und hausgebeiztem Lachs | with beetroot apple salad, roasted cream cheese mousse and house speciality pickled salmon

Suppe | Soup

KÜRBIS-KOKOSNUSS-SUPPE | PUMPKIN COCONUT SOUP  15
mit Kürbiskernöl | with pumpkin seed oil

Vegetarisch | Vegetarian

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		
HERBSTTELLER AUTUMN PLATE		36
mit Pizokel, Rotkraut, Marroni, gebackener Kürbis und Preiselbeerbirne with pizokel (type of pasta, speciality of the Grisons), red cabbage, chestnuts, roasted pumpkin, cranberry and pear		

Fisch | Fish

WOLFSBARSCHFILET AUF PETERSILIENBUTTER SEA BASS FILLET ON PARSLEY BUTTER		46
mit Blattspinat und Safranreis with spinach and saffron rice		

Fleisch | Meat

ZÜRCHER GESCHNETZELTES SLICED VEAL ZURICH-STYLE	120 g	48
mit Rösti with hash browns		
RINDSFILET BEEF FILLET	150 g	59
an Sanddornjus mit Vanillekarotten und Butterkartoffeln with sea buckthorn jus, vanilla carrots and buttered potatoes	200 g	69
HIRSCH-ENTRECÔTE VENISON SIRLOIN STEAK	150 g	49
mit Gin-Rahmsauce, Steinpilzen, Rotkraut, Pizokel und Preiselbeerbirne with gin cream sauce, porcini mushrooms, red cabbage, pizokel (type of pasta, speciality of the Grisons), cranberry and pear		
ENTENBRUST DUCK BREAST	160 g	45
mit Trauben, Bimi-Brokkoli und Rotweinrisotto with grapes, bimi broccoli and red wine risotto		

Fleischfondue | Meat fondue

ab 2 Personen | minimum of 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 with a choice of sauces, vegetables, mushrooms and rice

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

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	
GLACÉ ODER SORBET ICE CREAM OR SORBET	4.5
mit Rahm with whipped cream	pro Kugel per scoop + 2

GLACÉ ICE CREAM		SORBET	
Schokolade	chocolate	Mango	mango
Kaffee	coffee	Zitrone*	lemon*
Vanille	vanilla	Zwetschge*	plum*
Joghurt	yoghurt	Himbeer	raspberry
Erdbeer	strawberry		
Pistazie	pistachio		
Joghurt-Waldfrucht	yoghurt wild berries		
Sauerrahm	sour cream		
Zimt	cinnamon		



Coupes | Sundaes

COUPE DÄNEMARK COUPE DENMARK	13.5
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	klein small 9.5
COUPE UTO KULM	14.5
Joghurtglacé, Meringues und Himbeersauce yoghurt ice cream, meringues and raspberry sauce	klein small 10.5
BANANA-SPLIT BANANA SPLIT	13.5
Vanilleglacé, Banane, Mandelsplitter und Schokoladensauce vanilla ice cream, banana, flaked almonds and chocolate sauce	klein small 9.5
WALDFRUCHTTRAUM WILD BERRY DREAM	13.5
Joghurt-Waldfruchtglacé, Waldbeeren und Erdbeersauce wild berry yoghurt ice cream, forest berries and strawberry sauce	9.5
EISKAFFEE ICE COFFEE	13.5
Kaffee-glacé mit Espresso, Rahm und Kirsch coffee ice cream with espresso, whipped cream and Kirsch	
FELLENBERG	14
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune plum sorbet with Vieille Prune brandy	
VERMICELLES SWISS VERMICELLES (CHESTNUT PUREE)	14
mit Rahm with whipped cream	
COUPE NESSELRODE	14
Vermicelles mit Vanilleglacé, Rahm und Meringues Swiss vermicelles with vanilla ice cream, whipped cream and meringues	klein small 10.5

ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



FRUCHTBRÄNDE | FRUIT BRANDY

Pflümli plum	2 cl	12
Vieille Prune Vieille Prune (plum)	2 cl	14
Kirsch cherry	2 cl	12
Vieille Kirsch Vieille Kirsch (cherry)	2 cl	14
Williams Birne Williams pear	2 cl	12
Vieille Poire Williams Vieille Poire Williams (pear)	2 cl	14
Quitte quince	2 cl	12
Vieille Quitte Vieille quince	2 cl	14
Gravensteiner Apfel Gravensteiner apple	2 cl	12
Vieille Pomme Royale Vieille Pomme Royale (apple)	2 cl	14
Mirabelle yellow plum	2 cl	15
Aprikose apricot	2 cl	16

GEIST | SCHNAPPS

Framboise raspberry	2 cl	12
Fruchtbaum mixed fruits	2 cl	12

Brot- & Gebäckdeklaration | Bread & pastry declaration

[UTOKULM.CH/UTO-KULM/DOCUMENTS/DE/LEBENSMITTELDEKLARATION_BROTE-UND-GEBAECK.PDF](https://utokulm.ch/uto-kulm/documents/de/lebensmitteldeklaration_brote-und-gebaeck.pdf)



Fleischdeklaration | Meat declaration

RIND	Australien, Schweiz	BEEF	Australia, Switzerland
KALB / SCHWEIN / POULET	Schweiz	VEAL / PORK / CHICKEN	Switzerland
ENTE	Frankreich	DUCK	France
HIRSCH	Österreich	DEER	Austria

Fischdeklaration | Fish declaration

BEZEICHNUNG	ZUCHT / WILD	HERKUNFT	FANGZONE	FANGART
Lachs	Zucht	Norwegen	Aquakultur	Netz
Wolfsbarsch	Zucht	Griechenland	Aquakultur	Netz

DESIGNATION	FARMED / WILD	ORIGIN	FISHING ZONE	TYPE OF CATCH
Salmon	Farmed	Norway	Aquaculture	Net
Sea bass	Farmed	Greece	Aquaculture	Net

Allergene | Allergens

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. | Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.