



UTO KULM
Top of Zurich ★ ★ ★ ★

Spargelzeit

Asparagus season

Suppe | Soup

SPARGELCREMESUPPE | CREAM OF ASPARAGUS SOUP

15

mit Bärlauchöl | with wild garlic oil

Hauptgänge | Main courses

WEISSER SPARGEL | WHITE ASPARAGUS

150 g 19

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise | with new potatoes and hollandaise sauce

300 g 38

+ Bündnerfleisch | air-dried beef

50 g + 12

+ Kochschinken | cooked ham

50 g + 8

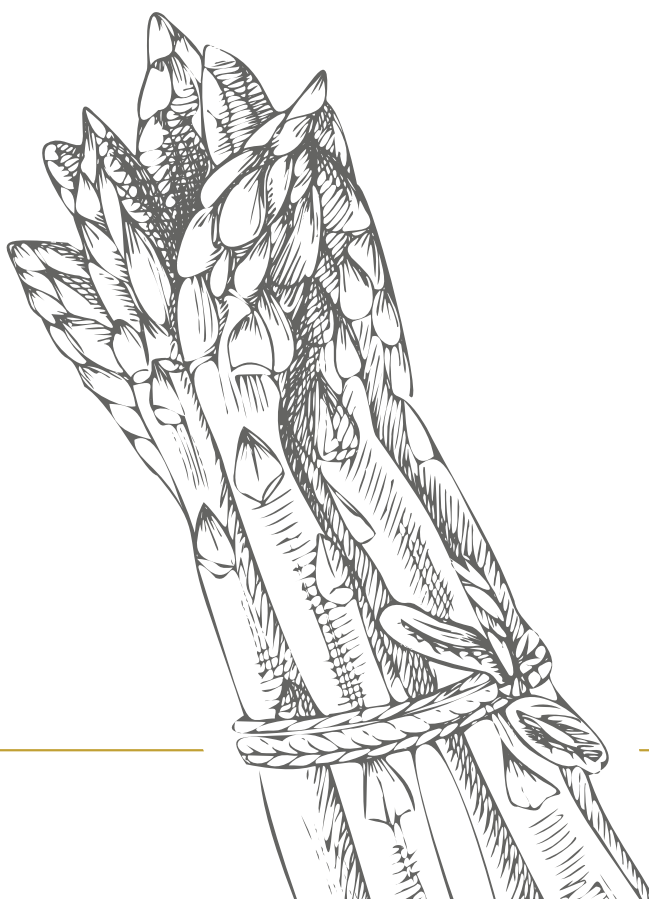
+ Bündner Rohschinken | dry-cured ham

50 g + 10

GNOCCHI

41

mit grünen und weissen Spargeln | with green and white asparagus





Über 42 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 er im Hotel UTO KULM zusammen mit einem rund 100-köpfigen 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, Ivana, Spresim, Mergim, Christian, Jan & die ganze UTO KULM-Familie

It is more than 42 years ago since 24 year old Giusep Fry started running our hotel with his wife. When its future was threatened in 1999 by the merger of Swiss Bank Corporation (SBV) and the Union Bank of Switzerland (UBS), he decided to acquire the business and the surrounding land. With a great deal of passion and innovation he transformed the traditional mountain inn into a new jewel 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, together with a 100-person team, he looks after the well-being of guests at the Hotel UTO KULM with passion and dedication, taking our guests on a culinary journey through seasonal and regional highlights.

Your hosts:
Fabian, 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 Butchers in Disentis				29
QUINTETT ASSEMBLAGE WEISS Weisswein White wine				
			7.5 dl	69
			1 dl	9.5
VIN TGIETSCHEN – CUVÉE UTO KULM Rotwein Red wine				
			7.5 dl	69
			1 dl	9.5

Schlemmermenü | Gourmet menu

KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS

mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

KAROTTENSUPPE | CARROT SOUP

mit Bärlauchpesto und Croûtons | with wild garlic pesto and croutons

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI | GRISONS MOUNTAIN CHEESE CAPPELLETTI

hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bündner Bergkäse, serviert mit Salbei, Pinienkernen und Blattspinat | house made egg-pasta filled with Grisons mountain cheese, served with sage, pine kernels and spinach

RINDSFILET | BEEF FILLET

mit Schalottenjus, Nuss-Crumble, gebratenem Bimi-Brokkoli und Kräuterpolenta | with shallot jus, nut crumbles, roasted bimi broccoli and herb polenta

ZITRONEN-TARTE | LEMON TART

mit Meringue, rosa Pfeffer, Pomelo und Grapefruitsorbet | with merengue, pink pepper, pomelo and grapefruit sorbet

5-GANG-MENÜ | 5-COURSE MENU 99

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Cappelletti) | 3-course menu (without soup and cappelletti) 79

Vorspeisen | Starters

KNACKIGE SALATHERZEN CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS		18
mit Trauben und Bündnerfleischstroh with grapes and air-dried beef strips from the Grisons		
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE CARAMELIZED GOAT CHEESE		21
mit Quinoa-Gemüsesalat with quinoa vegetable salad		
RINDSTATAR BEEF STEAK TARTARE		25
mit Parmesan-Espuma und Brunnenkresse with parmesan foam and watercress	100 g	
	200 g	42
SPARGEL-ERDBEER-SALAT ASPARAGUS AND STRAWBERRY SALAD 		16
mit Buchweizen with buckwheat		
SIEDFLEISCHCARPACCIO BOILED BEEF CARPACCIO		24
mit Randen und frischem Meerrettich with beetroot and horseradish		
VORSPEISEN-ÉTAGÈRE APPETIZER ÉTAGÈRE	pro Pers. per pers.	28
(AB 2 PERSONEN MINIMUM OF 2 PEOPLE)		
mit knackigen Salatherzen, karamellisiertem Ziegenkäse und Siedfleischcarpaccio with crisp romaine lettuce hearts, caramelized goat cheese and boiled beef carpaccio		

Suppe | Soup

KAROTTENSUPPE CARROT SOUP 	15
mit Bärlauchpesto und Croûtons with wild garlic pesto and croûtons	

Vegetarisch | Vegetarian

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI GRISONS MOUNTAIN CHEESE CAPPELLETTI hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bündner Bergkäse, serviert mit Salbei, Pinienkernen und Blattspinat house made egg-pasta filled with Grisons mountain cheese, served with sage, pine kernels and spinach	klein small	39 25
PLANTED STEAK PLANTED STEAK  auf geschmorten Kräuterseitlingen mit Spargel-Tomaten-Gemüse und Kichererbsen on braised king oyster mushrooms with asparagus tomato vegetables and chickpeas		38

Fisch | Fish

GEBRATENES SAIBLINGSFILET ROASTED CHAR FILET mit grünen Spargeln und Gerstenrisotto with green asparagus and barley risotto	160 g	48
---	-------	-----------

Fleisch | Meat

ZÜRCHER GESCHNETZELTES SLICED VEAL ZURICH-STYLE mit Rösti with hash browns	120 g	48
RINDSFILET BEEF FILLET mit Schalottenjus, Nuss-Crumble, gebratenem Bimi-Brokkoli und Kräuterpolenta with shallot jus, nut crumbles, roasted bimi broccoli and herb polenta	150 g 200 g	59 69
SCHWEINSKOTELETT AUS DEM THURGAU PORK CHOP FROM THURGAU mit geschmortem Fenchel und Polentaschnitten with braised fennel and polenta slices	350 g	52
RIBELMAIS-POULETBRUST GEFÜLLT MIT RICOTTA RHINE VALLEY CORN-FED CHICKEN BREAST FILLED WITH RICOTTA mit Frühlingsgemüse und Serviettenknödeln with spring vegetables and bread dumplings	180 g	49
ROSA GEBRATENES LAMMHÜFTLI PINK ROASTED LAMB RUMP mit Grillgemüse und jungen Rosmarinkartoffeln with grilled vegetables and rosemary young potatoes	170 g	47

Fleischfondue | Meat fondue
ab 2 Personen | minimum of 2 people

KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS
mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

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

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

Dessert

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTRAUM 2.0 BLACK FOREST CHERRY DREAM 2.0			18
Dunkle Schokoladen- und Kirschwasserganache, Kirschkompott, Pistaziensponge und Kirschsorbet Dark chocolate and cherry brandy ganache, stewed cherries, pistachio sponge and cherry sorbet			
ZITRONEN-TARTE LEMON TART			16
mit Meringue, rosa Pfeffer, Pomelo und Grapefruitsorbet with merengue, pink pepper, pomelo and grapefruit sorbet			
ERDNUSSPARFAIT PEANUT PARFAIT			16
mit warmer Salted-Toffee-Sauce und gebrannten Erdnüssen with warm salted toffee sauce and candied peanuts			
GLACÉ ODER SORBET ICE CREAM OR SORBET		pro Kugel per scoop	4.5
mit Rahm with whipped cream			+ 2

GLACÉ | ICE CREAM

Schokolade | chocolate
Kaffee | coffee
Vanille | vanilla
Joghurt | yoghurt
Erdbeer | strawberry
Pistazie | pistachio
Joghurt-Waldfrucht | wild berry yoghurt
Sauerrahm | sour cream

SORBET

Mango | mango
Zitrone* | lemon*
Zwetschge* | plum*
Himbeer | raspberry



*

VEGAN

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, almond flakes and chocolate sauce		klein small	9.5
WALDFRUCHTTTRAUM 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
Kaffeeglacé 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			



FRUCHTBRÄNDE | FRUIT BRANDY

Kirsch cherry	2 cl	12
Williams Birne Williams pear	2 cl	12
Gravensteiner Apfel Gravensteiner apple	2 cl	12

GEIST | SCHNAPPS

Framboise raspberry	2 cl	12
-----------------------	------	-----------

Brot- & Gebäckdeklaration | Bread & pastry declaration

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
LAMM	Irland	LAMB	Ireland

Fischdeklaration | Fish declaration

BEZEICHNUNG	ZUCHT / WILD	HERKUNFT	FANGZONE	FANGART
Saibling	Zucht	Island	Aquakultur	Netz

DESIGNATION	FARMED / WILD	ORIGIN	FISHING ZONE	TYPE OF CATCH
Char	Farmed	Island	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 food sensitivity.