

Abendkarte

18.00 Uhr – 21:00 Uhr



Suppen

Zigercremesuppe mit Alpenkräuter-Möggli	9.50
Consommé double mit hausgemachten Ziger- Maultaschen	10.50

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Zigertomme und Birnenspalten	14.50

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir
frisches Brot

und außerdem

Bio-Rinds-Tatar garniert dazu Toastbrot und Butter	27.00
---	-------

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.



Chäsfondue

ab 2 Personen

mit Glarner Alpkäse	pro Person	22.50
mit rassigem Schabziger	pro Person	24.50
mit Pilzli und Speck	pro Person	26.50

Dazu servieren wir frisches Brot, Silberzwiebeln und Cornichons

Gschwellti	pro Portion	3.50
------------	-------------	------

Unsere Käsefondues beziehen wir bei Sepp Gössi, Glarus

Vegetarisch

Pilzragout im Blätterteigpastetli, dazu Basmatireis	19.50
Kässpätzli mit Röstzwiebeln	20.50

Fitnesssteller „Uhu“

Großer gemischter Salat

mit Schweizer Pouletbrust	26.50
mit Rinds-Entrecôte (200 g)	38.50
mit Rösti-Taschen (Kräuter-Frischkäsefüllung)	22.50
mit Zanderknusperli und hausgemachter Tartaresauce	24.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.



Fleisch

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken, Braunwalder Alpkäse und rassigem Schabziger dazu Röstikroketten und Tagesgemüse	34.50
Glarner Chalberwurst in weisser Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelstock und Rotweinzwetschgen	27.50
Am Stück gebratenes Schweinefilet gefüllt mit Champignonrahm, dazu hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	38.50
Rinds-Entrecôte (200g) im Pfännli serviert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Bohnenbündel	38.50

Fisch

Lachsfilet an Meerrettichsauce dazu Tagliatelle und Blattspinat	32.50
--	-------

Sie wünschen ein Hauptgericht für den kleinen Hunger?
Gerne erhalten Sie auf eine kleinere Portion einen Nachlass von 3 CHF .

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir bei
Metzgerei Kern, Ennenda

Deklaration:

Rind, Poulet, Schwein, Kalb:

aus der Schweiz

Lachs:

aus Neuseeland

Zander:

Wildfang aus Süsswasser



Nur für unsere kleinen Gäste

Wienerli mit Knopf
dazu Pommes Frites 10.50

Kartoffel Smileys
mit hausgemachtem Apfelmus 8.50

Paniertes Schweineschnitzel
dazu Pommes Frites und Tagesgemüse 13.50

Spaghetti mit Tomatensauce
und Reibekäse 9.50

Alle Gerichte für unsere kleinen Gäste inklusive einem Glas Sirup

„Räuberteller“
Kleines Zusatzgedeck,
um von Mamas oder Papas Teller zu stiebitzen 0.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Uhu-Team



Süßer Abschluss

Tageskuchen		5.80
"Uhu's" Palatschinken mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm		13.50
Hausgemachter Apfelstrudel -mit Vanillesauce		12.50
-mit Vanilleglace und Rahm		13.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm		9.50
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm		12.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm		9.50
UHU's Ice Cafi cremig gerührt mit geheimen Zutaten		12.50
Braunwalder Bauernhof Glace Unsere Sorten:		
Magenträs, Heidelbeer-Joghurt, Blutorange	pro Kugel	3.50
Portion Rahm		1.50

Unsere Spezial-Karte bietet Ihnen weiteren Glace-Genuss.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.