

Abendkarte

18.00 Uhr – 21:00 Uhr



Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit gratiniertem Käse-Toast 9.50

Zigercremesuppe
mit Alpenkräuter-Möggli 9.50

Salate

Nüsslisalat
mit Zigertomme und Birnenspalten 14.50

Bunter Blattsalat 7.50

Gemischter Salat 8.50

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir frisches Brot

und außerdem

Bio-Rinds-Tatar garniert
dazu Toastbrot und Butter 27.00

Carpaccio auf Balsamicovinaigrette
mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen
und Ruccola 27.00



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

Mediterrane Kartoffelpfanne mit Lauchzwiebeln, Oliven und Cherry Tomaten	20.50
Spätzlipfanne mit buntem Wintergemüse In feiner Käserahmsauce	20.50

Fitnesssteller „Uhu“

Großer gemischter Salat

mit paniertem Schweineschnitzel	24.50
mit Schweizer Pouletbrust	26.50
mit Rinds-Entrecôte (200 g)	38.50
mit Rösti-Taschen (Lachs-Meerrettich-Füllung)	23.50

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 mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Rotweinzwetschgen	27.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, gefüllt mit Pilzragout, dazu Marktgemüse und Rosmarin- Kartoffeln	37.50
Rinds-Entrecôte (200g) in Zwiebel-Senf-Kruste im Pfännli serviert, dazu Speck-Bratkartoffeln und Butterbohnen	38.50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle in Spinatrahmsauce	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



Nur für unsere kleinen Gäste

Gemüse-Buchstabensuppe	5.50
Wienerli mit Knopf, dazu Pommes Frites	12.50
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



Süßer Abschluss

„Uhu’s Palatschinken“ mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm		13.50
Heidelbeerwölkchen Fruchtige Zitronencreme, Meringue, Schlagrahm und frische Heidelbeeren		10.50
Uhu’s Ice Cafe cremig gerührt mit geheimen Zutaten		12.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm		12.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm		9.50
Braunwalder Bauernhof Glace Unsere Sorten: Magenträs, Whisky, Passoa Orange	pro Kugel	3.50
Portion Rahm		1.50

Unsere Spezial-Karte bietet Ihnen weiteren Glace-Genuss.