

Abendkarte

18.00 Uhr – 21:00 Uhr



Suppen

Zigercremesuppe
mit Alpenkräuter-Möggli 9.50

Spargelcremesuppe
mit Kräutercrôutons 9.50

Salate

Bunter Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Bunter Blattsalat
mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Ei 12.50

*Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir
frisches Brot*

und außerdem

Vitello Tonnato
Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce 27.00



Vegetarisch

Spargel- Ravioli
in feiner Käserahmsauce 19.50

Sacchettini
gefüllt mit Trüffel und Ricotta
dazu gehobelter Parmesan und Cherrytomaten 21.50

Fitnesssteller „Uhu“

Grosser gemischter Salat

mit paniertem Schweineschnitzel 24.50

mit Schweizer Pouletbrust 25.50

mit Rösti-Taschen (Kräuter-Frischkäsefüllung) 22.50

mit Zanderknusperli und hausgemachter Tartaresauce 23.50



Fleisch

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Rohschinken, Camembert und Birnen dazu Tagesgemüse und Pommes Frites	34.50
Glarner Chalberwurst in weisser Zwiebelsauce dazu hausgemachter Kartoffelstock und Rotweinzwetschgen	27.50
Schweinefilet Medaillons mit Cantadou-Champignonrahm dazu Röstikroketten und Tagesgemüse	38.50
Weisser und Grüner Spargel dazu Sauce Hollandaise, Wildheuerschinken und Neue Kartoffeln	25.50
Rinds-Entrecôte (200g) mit Bärlauchbutter dazu Kartoffelspiralen und Broccoli	39.50

Fisch

Lachsfilet mit gebackenen Knoblauchkartoffeln dazu Blattspinat	29.50
--	-------

*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:

Lachs:

Zander:

aus der Schweiz

aus Neuseeland

aus Polen

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



Nur für unsere kleinen Gäste

Kartoffel Smileys mit hausgemachtem Apfelmus	8.50
Paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites und Tagesgemüse	13.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse	9.50
Chicken Nuggets dazu Pommes Frites	12.50

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*

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



Süßer Abschluss

Tageskuchen		5.80
Heidelbeerwölkchen Fruchtige Zitronencreme mit Meringue, Himbeeren und Schlagrahm		10.50
Weisse Schokoladencreme mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm		10.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce		12.50
UHU's Ice Cafi cremig gerührt mit geheimen Zutaten		12.50

Unsere Desserts und Kuchen sind hausgemacht

Braunwalder Bauernhof Glace

Magenträs		
Blutorangen Sorbet		
Heidelbeer-Joghurt	pro Kugel	3.50
Portion Rahm		1.50

Unsere Spezial-Karte bietet Ihnen weiteren Glace-Genuss.