

Abendkarte

18.00 Uhr – 21:00 Uhr



Suppen

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

Salate

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Kernen	14.50

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir
frisches Brot

und außerdem

Mini Beiz Dini Beiz Menü ab 11. September 2018	49.00
--	-------

Lassen Sie sich überraschen



Vegetarisch

Spaghetti mit Gemüse-Tomaten-Rahmsauce	19.50
Spätzlipfanne mit feinem Herbstgemüse und Rahm	19.50

Fitnesssteller „Uhu“

Großer gemischter Salat

mit paniertem Schweineschnitzel	24.50
mit Schweizer Pouletbrust	25.50
mit Rinds-Entrecôte (200 g)	38.50
mit Rösti-Taschen (Frischkäsefüllung)	20.50
mit Zanderknusperli und hausgemachter Tartaresauce	23.50



Fleisch

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Rohschinken, Birne und Ziegenfrischkäse dazu Tagliatelle und Tagesgemüse	34.50
Glarner Chalberwurst in weisser Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelstock und Rotweinzwetschgen	27.50
Glarner Netzbraten dazu hausgemachter Kartoffelstock und Tagesgemüse	26.50
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 in Riesling-Sauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	27.50
---	-------

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
Hirsch, Reh :	Österreich/ Tschechien
Gams :	einheimische Jagd

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
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

Heidelbeerwölkchen

Fruchtige Zitronencreme mit Meringue,
Heidelbeeren und Schlagrahm

10.50

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, Whisky, Passoa Orange

pro Kugel

3.50

Portion Rahm

1.50

Unsere Spezial-Karte bietet Ihnen weiteren Glace-Genuss.