

Abendkarte

18.00 Uhr – 21:00 Uhr



Suppen

Zigercremesuppe
mit Alpenkräuter-Möggli 9.50

Birnen Sellerie Suppe
mit gerösteten Nüssen 8.50

Salate

Bunter Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Nüsslisalat mit Eierschwämmli
Kernen und weissem Balsamicodressing 14.50

*Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir
frisches Brot*

Für den kleinen Hunger

Tomaten- Avocado- Salat
mit Mozzarella und weissem Balsamicodressing
serviert im Glas 10.50



Vegetarisch

Steinpilz Ravioli In Butter geschwenkt	19.50
Sacchettini gefüllt mit Trüffel und Ricotta in Salbei Butter dazu gehobelter Parmesan und Cherrytomaten	21.50
Pilzragout im Blätterteig Pastetli dazu Basmatireis	20.50

Fitnessteller „Uhu“

Grosser gemischter Salat

mit paniertem Schweineschnitzel	24.50
mit Rösti-Taschen (Kräuter-Frischkäsefüllung)	22.50
mit Zanderknusperli und hausgemachter Tartaresauce	23.50



Fleisch

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Speck, Gorgonzola und Birne dazu Röstikroketten und Tagesgemüse	34.50
Glarner Chalberwurst in weisser Zwiebelsauce dazu hausgemachter Kartoffelstock und Rotweinzwetschgen	27.50
Filet Töpfchen auf hausgemachten Spätzli mit Champignonrahm gratiniert mit Raclettekäse	38.50
Poulet Saltimbocca auf Kräuterjus dazu Tomatenrisotto	28.50
Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Entrecôte dazu hausgemachte Käsespätzli und ein bunter Blattsalat	39.50

Fisch

Zanderfilet mit hausgemachtem Mango Chutney dazu bunte Blattsalate	26.50
--	-------

*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, Lamm:

aus der Schweiz

Zander:

aus Polen

Hirsch, Reh:

aus Österreich/Schweiz

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, Heidelbeeren und Schlagrahm		10.50
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm		12.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm		10.50
Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce		9.50
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.

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