

Abendkarte

von 18:00 bis 21:00 Uhr



Zigercreme Suppe	8.50
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Schweinefilet Medallions mit zweierlei Senfsauce dazu hausgemachte Spätzli und Tagesgemüse	38.50
Steak vom Rinds Hohrücken dazu Kräuterbutter, Tagliatelle und Speckbohnen	39.80
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Kochschinken, Alpkäse und Ziger dazu Pommes Frites und Tagesgemüse	34.50
Ricotta Zitronen Ravioli mit Zitronen - Salbei Butter	19.50
Uhu-Burger mit Speck, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke, Raclettekäse und hausgemachter Sauce, dazu Pommes Frites oder Salat	25.50



Uhu's Käsefondue

(ab 2 Personen)	pro Person	26.50
Glarner Alpkäse der Familie Zimmermann vom Mitteldurnachtal		
dazu servieren wir unser Hausbrot, Cornichons, Silberzwiebeln, frische Ananas und Schabziger		
- Portion Gschwellti		5.50

Fondue Chinoise à discrétion

(ab 2 Personen auf Vorbestellung)	pro Person	48.50
Kalb, Schwein, Poulet und Rindfleisch dazu unsere hausgemachten Saucen, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Ananas, Röstikroketten und Pommes Frites		



Nur für unsere kleinen Gäste

Wienerli mit Knopf dazu Pommes Frites	12.50
Chicken Nuggets dazu Pommes Frites	12.50

Desserts

Heisse Liäbi

Vanilleglace mit heissen Himbeeren	13.50
------------------------------------	-------

Uhu's Ice Cafi

cremig gerührt mit geheimen Zutaten	13.50
-------------------------------------	-------

Warmes Schoggichüechli

mit flüssigem Kern	9.50
--------------------	------

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	13.50
---	-------

Vermicelles

Vermicelles, Meringues und Rahm	10.50
---------------------------------	-------

Tageskuchen

	6.50
--	------

Rahmzuschlag	1.50
--------------	------

Deklaration:

Kalb. Rind, Schwein, Poulet
Zander

Schweiz
Polen

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.