

Speisenkarte Oktober 2020

ab 11:30 Uhr durchgehend



Maroni Creme Suppe 8.50

Uhu Plättli

Alpenklübler, Alpenkräuter-Möggli, Glarner Trockenfleisch,
Salami, Wildheuer- Schinken, Bergkäse
und hausgemachte Zigerbutter 23.50

Käsespätzli

mit Röstzwiebeln, dazu ein bunter Blattsalat 20.50

Filet Töpfchen

Schweinefilet Medaillons
mit hausgemachten Spätzli und Eierschwämmli 38.50

Allgäuer Zwiebelrostbraten (Entrecote)

dazu hausgemachte Käsespätzli 39.80

Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites und Tagesgemüse 26.50

Glarner Chalberwurst

mit weisser Zwiebelsauce
dazu Kartoffelstampf und Rotweinzwetschgen 27.50

Uhu-Burger

mit Speck, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke,
Raclettekäse und hausgemachter
Sauce, dazu Pommes Frites oder Salat 25.50

Grosser bunter Salatteller

- mit Röstitaschen (gefüllt mit Frischkäse) 22.50
- mit Zanderknusperli und Tartaresauce 24.50



Nur für unsere kleinen Gäste

Gemüse Schnitzel dazu Teigwaren	10.50
Chicken Nuggets dazu Pommes Frites	12.50

Desserts

Heisse Liäbi

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

Uhu's Ice Cafı

cremig gerührt mit geheimen Zutaten	12.50
-------------------------------------	-------

Toblerone Mousse

8.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	12.50
---	-------

Vermicelles

Vermicelles, Meringues und Rahm	9.50
---------------------------------	------

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