



**UTO KULM**  
Top of Zurich ★★☆☆

# La Historia

Über 42 Jahre ist es her, als der damals 24-jährige Giusep Fry hier zusammen mit seiner Frau als Patron begonnen hat. Als dessen Zukunft 1999 durch den Zusammenschluss von Bankverein und Bankgesellschaft zur UBS gefährdet war, beschloss er, den Betrieb mitsamt Umschwung zu erwerben. Mit viel Leidenschaft und Innovationskraft hat er das traditionsreiche Berggasthaus in ein neues Kleinod der Schweizer Hotellerie verwandelt. Im Mai 2022 hat sich Giusep Fry entschieden, die Führung des Hotels UTO KULM seinem Sohn Fabian Fry zu übergeben. Fabian trat damit in die Fussstapfen seines Vaters Giusep.

Heute sorgt er im Hotel UTO KULM zusammen mit einem rund 100-köpfigen Team mit viel Leidenschaft und Herzblut für das Wohl der Gäste und nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise – querbeet durch saisonale und regionale Highlights.

Ihre Gastgeber:

Fabian, Ivana, Spresim, Mergim, Christian, Jan & die ganze UTO KULM-Familie

It is more than 42 years ago since 24 year old Giusep Fry started running our hotel with his wife. When its future was threatened in 1999 by the merger of Swiss Bank Corporation (SBV) and the Union Bank of Switzerland (UBS), he decided to acquire the business and the surrounding land. With a great deal of passion and innovation he transformed the traditional mountain inn into a new jewel of the Swiss hotel industry. In May 2022 Giusep Fry decided to hand over the management of Hotel UTO KULM to his son Fabian Fry who is now following in his father's footsteps.

Today, together with a 100-person team, he looks after the well-being of guests at the Hotel UTO KULM with passion and dedication, taking our guests on a culinary journey through seasonal and regional highlights.

Your hosts:

Fabian, Ivana, Spresim, Mergim, Christian, Jan & the whole UTO KULM family

## Empfehlung der Familie Fry | Recommendation of the owner's Family

### **BÜNDNERTELLER | PLATE OF GRISON SPECIALITIES**

Bündnerfleisch, Rohschinken, Bündner Bergkäse, Andutgel-Salsiz – ausgewählt von der Familie Fry aus der Metzgerei Lozza in Disentis | Air-dried beef, cured ham, mountain cheese and Andutgel dried sausage selected by the Fry family and supplied by Lozza Butchers in Disentis

**29**

### **QUINTETT ASSEMBLAGE WEISS**

Weisswein | White wine

### **VIN TGIETSCHEN – CUVÉE UTO KULM**

Rotwein | Red wine



7.5 dl **69**  
1 dl **9.5**

7.5 dl **69**  
1 dl **9.5**

## Schlemmermenü | Gourmet menu

### KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS

mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

\*\*\*

### KAROTTENSUPPE | CARROT SOUP

mit Bärlauchpesto und Croûtons | with wild garlic pesto and croutons

\*\*\*

### BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI | GRISONS MOUNTAIN CHEESE CAPPELLETTI

hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bündner Bergkäse, serviert mit Salbei, Pinienkernen und Blattspinat | house made egg-pasta filled with Grisons mountain cheese, served with sage, pine kernels and spinach

\*\*\*

### RINDSFILET | BEEF FILLET

mit Schalottenjus, Nuss-Crumble, gebratenem Bimi-Brokkoli und Kräuterpolenta | with shallot jus, nut crumbles, roasted bimi broccoli and herb polenta

\*\*\*

### ZITRONEN-TARTE | LEMON TART

mit Meringue, rosa Pfeffer, Pomelo und Grapefruitsorbet | with merengue, pink pepper, pomelo and grapefruit sorbet

### 5-GANG-MENÜ | 5-COURSE MENU 99

3-Gang-Menü (ohne Suppe und Cappelletti) | 3-course menu (without soup and cappelletti) 79

## Vorspeisen | Starters

### KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS

mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

18

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | CARAMELIZED GOAT CHEESE

mit Quinoa-Gemüsesalat | with quinoa vegetable salad

21

### RINDSTATAR | BEEF STEAK TARTARE

mit Parmesan-Espuma und Brunnenkresse | with parmesan foam and watercress

100 g

25

200 g

42

### SPARGEL-ERDBEER-SALAT | ASPARAGUS AND STRAWBERRY SALAD

mit Buchweizen | with buckwheat

16

### SIEDFLEISCHCARPACCIO | BOILED BEEF CARPACCIO

mit Randen und frischem Meerrettich | with beetroot and horseradish

24

### VORSPEISEN-ÉTAGÈRE | APPETIZER ÉTAGÈRE

(AB 2 PERSONEN | MINIMUM OF 2 PEOPLE)

mit knackigen Salatherzen, karamellisiertem Ziegenkäse und Siedfleischcarpaccio | with crisp romaine lettuce hearts, caramelized goat cheese and boiled beef carpaccio

pro Pers. | per pers.

28


## Suppe | Soup

### KAROTTENSUPPE | CARROT SOUP

mit Bärlauchpesto und Croûtons | with wild garlic pesto and croûtons

15

## Vegetarisch | Vegetarian

<b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELETTI   GRISONS MOUNTAIN CHEESE CAPPELETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bündner Bergkäse, serviert mit Salbei, Pinienkernen und Blattspinat   house made egg-pasta filled with Grisons mountain cheese, served with sage, pine kernels and spinach	klein   small	<b>39 25</b>
<b>PLANTED STEAK   PLANTED STEAK</b>  auf geschmorten Kräuterseitlingen mit Spargel-Tomaten-Gemüse und Kichererbsen   on braised king oyster mushrooms with asparagus tomato vegetables and chickpeas		<b>38</b>

## Fisch | Fish

<b>GEBRATENES SAIBLINGSFILET   ROASTED CHAR FILET</b> mit grünen Spargeln und Gerstenrisotto   with green asparagus and barley risotto	160 g	<b>48</b>
---	-------	-----------

## Fleisch | Meat

<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES   SLICED VEAL ZURICH-STYLE</b> mit Rösti   with hash browns	120 g	<b>48</b>
<b>RINDSFILET   BEEF FILLET</b> mit Schalottenjus, Nuss-Crumble, gebratenem Bimi-Brokkoli und Kräuterpolenta   with shallot jus, nut crumbles, roasted bimi broccoli and herb polenta	150 g 200 g	<b>59 69</b>
<b>SCHWEINSKOTELETT AUS DEM THURGAU   PORK CHOP FROM THURGAU</b> mit geschmortem Fenchel und Polentaschnitten   with braised fennel and polenta slices	350 g	<b>52</b>
<b>RIBELMAIS-POULETBRUST GEFÜLLT MIT RICOTTA   RHINE VALLEY CORN-FED CHICKEN BREAST FILLED WITH RICOTTA</b> mit Frühlingsgemüse und Serviettenknödeln   with spring vegetables and bread dumplings	180 g	<b>49</b>
<b>ROSA GEBRATENES LAMMHÜFTLI   PINK ROASTED LAMB RUMP</b> mit Grillgemüse und jungen Rosmarinkartoffeln   with grilled vegetables and rosemary young potatoes	170 g	<b>47</b>

### Fleischfondue | Meat fondue

ab 2 Personen | minimum of 2 people

**KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS**  
mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

\*\*\*

**RIND, KALB UND POULET 200 G | BEEF, VEAL AND CHICKEN 200 G**  
mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Champignons und Reis | with a choice of sauces, vegetables, mushrooms and rice

**PRO PERS. | PER PERS. 69**  
**NUR MIT RINDSFILET | BEEF FILLET ONLY 79**

## Dessert

<b>SCHWARZWÄLDER KIRSCHTRAUM 2.0   BLACK FOREST CHERRY DREAM 2.0</b>		<b>18</b>
Dunkle Schokoladen- und Kirschwasserganache, Kirschkompott, Pistaziensponge und Kirschsorbet   Dark chocolate and cherry brandy ganache, stewed cherries, pistachio sponge and cherry sorbet		
<b>ZITRONEN-TARTE   LEMON TART</b>		<b>16</b>
mit Meringue, rosa Pfeffer, Pomelo und Grapefruitsorbet   with merengue, pink pepper, pomelo and grapefruit sorbet		
<b>ERDNUSSPARFAIT   PEANUT PARFAIT</b>		<b>16</b>
mit warmer Salted-Toffee-Sauce und gebrannten Erdnüssen   with warm salted toffee sauce and candied peanuts		
<b>GLACÉ ODER SORBET   ICE CREAM OR SORBET</b>	pro Kugel   per scoop	<b>4.5</b>
mit Rahm   with whipped cream		+ 2

GLACÉ   ICE CREAM		SORBET	
Schokolade	chocolate	Mango	mango
Kaffee	coffee	Zitrone*	lemon*
Vanille	vanilla	Zwetschge*	plum*
Joghurt	yoghurt	Himbeer	raspberry
Erdbeer	strawberry		
Pistazie	pistachio		
Joghurt-Waldfrucht	wild berry yoghurt		
Sauerrahm	sour cream		
Zimt	cinnamon		



## Coupes | Sundaes

<b>COUPE DÄNEMARK   COUPE DENMARK</b>		<b>13.5</b>
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm   vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream		klein   small <b>9.5</b>
<b>COUPE UTO KULM</b>		<b>14.5</b>
Joghurtglacé, Meringues und Himbeersauce   yoghurt ice cream, meringues and raspberry sauce		klein   small <b>10.5</b>
<b>BANANA-SPLIT   BANANA SPLIT</b>		<b>13.5</b>
Vanilleglacé, Banane, Mandelsplitter und Schokoladensauce   vanilla ice cream, banana, almond flakes and chocolate sauce		klein   small <b>9.5</b>
<b>WALDFRUCHTTRAUM   WILD BERRY DREAM</b>		<b>13.5</b>
Joghurt-Waldfruchtglacé, Waldbeeren und Erdbeersauce   wild berry yoghurt ice cream, forest berries and strawberry sauce		<b>9.5</b>
<b>EISKAFFEE   ICE COFFEE</b>		<b>13.5</b>
Kaffeeglacé mit Espresso, Rahm und Kirsch   coffee ice cream with espresso, whipped cream and Kirsch		
<b>FELLENBERG</b>		<b>14</b>
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune   plum sorbet with Vieille Prune brandy		

# ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



## FRUCHTBRÄNDE | FRUIT BRANDY

Pflümli   plum	2 cl	<b>12</b>
Vieille Prune   Vieille Prune (plum)	2 cl	<b>14</b>
Kirsch   cherry	2 cl	<b>12</b>
Vieille Kirsch   Vieille Kirsch (cherry)	2 cl	<b>14</b>
Williams Birne   Williams pear	2 cl	<b>12</b>
Vieille Poire Williams   Vieille Poire Williams (pear)	2 cl	<b>14</b>
Quitte   quince	2 cl	<b>12</b>
Vieille Quitte   Vieille quince	2 cl	<b>14</b>
Gravensteiner Apfel   Gravensteiner apple	2 cl	<b>12</b>
Vieille Pomme Royale   Vieille Pomme Royale (apple)	2 cl	<b>14</b>
Mirabelle   yellow plum	2 cl	<b>15</b>
Aprikose   apricot	2 cl	<b>16</b>

## GEIST | SCHNAPPS

Framboise   raspberry	2 cl	<b>12</b>
Fruchtbaum   mixed fruits	2 cl	<b>12</b>

## Brot- & Gebäckdeklaration | Bread & pastry declaration

[UTOKULM.CH/UTO-KULM/DOCUMENTS/DE/LEBENSMITTELDEKLARATION\\_BROTE-UND-GEBAECK.PDF](https://utokulm.ch/UTO-KULM/DOCUMENTS/DE/LEBENSMITTELDEKLARATION_BROTE-UND-GEBAECK.PDF)



## Fleischdeklaration | Meat declaration

<b>RIND</b>	Australien, Schweiz	<b>BEEF</b>	Australia, Switzerland
<b>KALB / SCHWEIN / POULET</b>	Schweiz	<b>VEAL / PORK / CHICKEN</b>	Switzerland
<b>LAMM</b>	Irland	<b>LAMB</b>	Ireland

## Fischdeklaration | Fish declaration

BEZEICHNUNG	ZUCHT / WILD	HERKUNFT	FANGZONE	FANGART
Saibling	Zucht	Island	Aquakultur	Netz

DESIGNATION	FARMED / WILD	ORIGIN	FISHING ZONE	TYPE OF CATCH
Char	Farmed	Island	Aquaculture	Net

## Allergene | Allergens

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. | Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or food sensitivity.