



Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse am Bergrestaurant Uto Staffel.
Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie einladen, sich mit uns auf einen kleinen kulinarischen Ausflug zu begeben.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit den nächsten Seiten „gluschtig“ machen können. Sollten Sie andere Ideen für Ihren Anlass haben, würden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch vor Ort einladen, um den detaillierten Ablauf, sowie die Wein- und Getränkeauswahl zu besprechen.

Bitte beachten Sie, dass unsere Menus für eine Personenanzahl ab 20 Personen gedacht sind. Selbstverständlich sind wir gerne bereit die Menus für Vegetarier und Kinder anzupassen.

Unser Anliegen ist es, dass Ihr Anlass im Bergrestaurant Uto Staffel ein tolles Erlebnis, mit einer einmaligen Aussicht auf Zürich, seinen See und die umliegende Berglandschaft, wird.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste im Bergrestaurant Uto Staffel begrüßen zu dürfen und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Ihr Gastgeber

Dirk Luttmann,
sowie das Team vom Uto Staffel



APÈRO

... oder der Anfang eines gelungenen Abends...

Prosecco Valdobbiadene Doc, 7,5dl	CHF	55.00
Champagner Taittinger, brut Réserve, 7,5dl	CHF	91.00
Epesses Coup 1 'Etrier, Schweiz, 7dl	CHF	41.00
Frisch gepresster Orangensaft, 1 Ltr.	CHF	19.50

Zum Knabbern

Chips & Nüssli, p.P.	CHF	2.50
----------------------	-----	------

Canapèes auf geröstetem Baguettebrot pro Stück

... mit Rohschinken, Rauchlachs, Thonmousse,

... Salami, Käse oder Beefsteak Tatar	CHF	4.00
---------------------------------------	-----	------

Warme Leckereien

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Spinatchüechli, Minipizza, Frühlingsrollen, Tomate-Mozzarella-Spiessli	CHF	4.00
--	-----	------

Riesencrevetten im Kartoffelnest	CHF	4.50
----------------------------------	-----	------

Satay Spiessli mit Erdnussauce	CHF	4.50
--------------------------------	-----	------

Im Winter empfehlen wir Ihnen einen Apèro am offenen Feuer auf unserer Terrasse:

- feiner hausgemachter Glühwein verfeinert mit frischen Zimtstangen
- ofenfrischer Flammkuchen belegt mit Creme Fraiche, Zwiebeln und Speckwürfeli

CHF 16.50 pro Person



Fondue
... mit Aussicht auf me(e)hr...

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:

Plättli mit verschiedenen Bündner Spezialitäten CHF 18.50

oder

Verschiedene knackige Blattsalate der Saison CHF 9.30

Chäsfondue CHF 28.50
dazu servieren wir knuspriges Bauernbrot

Auf Wunsch mit einer Portion „Gschwellti“ CHF 5.00

Zusätzlich eine Portion Gürkli, Silberzwiebeli,
Maischöbli CHF 5.00

....me(e)hr „Discretion“ ...

Chäsfondue à discrétion CHF 39.50
dazu servieren wir knuspriges Bauernbrot,
„Gschwellti“, Gürkli, Silberzwiebeli, Maischöbli

... das darf nicht fehlen...

Fassbind Sélection Prestige Kirsch, 43.00%, 4cl CHF 11.00

Flatrate Fondue-Plausch:

Apéro: Glühwein und knuspriger Flammkuchen

Hauptgang: Chäsfondue à discrétion, dazu servieren wir knuspriges Bauernbrot,
„Gschwellti“, Gürkli, Silberzwiebeli, Maischöbli

Getränke: Fechy, Kirsch, Mineralwasser, Kaffee und Tee

à discrétion CHF 118.50 pro Person



Menuvorschläge
... oder die wichtigen Einzelheiten...

Zum Löffeln

Im Frühling:

Frische Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachswürfeli CHF 10.50

Bärlauchsuppe mit gerösteten Croûtons CHF 9.50

Im Sommer:

Gazpacho „Andaluz“ (kalte spanische Gemüsesuppe) CHF 10.50

Sauerampfersuppe mit Pouletwürfeli CHF 10.50

Im Herbst:

Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen und steirischem Kernöl CHF 10.50

Steinpilzcrèmesuppe mit Rohschinchenchips CHF 11.50

Im Winter:

Bündner Gerstensuppe mit Rahm verfeinert CHF 10.50

Kartoffelsuppe mit knusprigen Speckwürfeli CHF 9.50



Vorspeisen
... oder der Beginn einer guten Freundschaft...

Frühling:

Graved Lachs, vom Schottischen Wildlachs, mit Gurkenlassi und einem Salatbouquet	CHF	18.50
Filet von der Maischolle auf Bärlauchspaghetti an Proseccoschaum	CHF	16.50
Spinatsalat mit Spargelspitzen an einem Wildkräuterdressing	CHF	12.50

Sommer:

Saftige Ramati Tomaten mit Bio-Büffelmozzarella, Kräutersalat und Balsamicodressing	CHF	16.50
Cavaillon Melone mit Parmaschinken „San Daniele“ und Portweingelée	CHF	19.50
Saiblingfilet aus dem Zürisee auf lauwarmem Gemüsesalat	CHF	17.50

Herbst:

Nüsslisalat mit luftgetrocknetem Hirschschinken aus dem Sihlwald	CHF	16.50
Teigtaschen mit einer lockeren Kürbisfüllung in einer Orangen-Safranbutter	CHF	15.50
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Selleriemousse	CHF	16.50



Winter:

Pastete vom Hirschkalb auf winterlichem Salatbouquet an einem erfrischenden Cranberrydressing	CHF	16.50
Teigtaschen mit einer lockeren Trüffel­füllung	CHF	16.50
Gebratenes Eglifilet auf einem sämigen Apfelrisotto mit Randenchips	CHF	15.50

Flüssiges und Festes
... für alle Jahres- und Tageszeiten...

Frische Tomaten­crèmesuppe	CHF	10.50
Kräftige Rindskraftbrühe wahlweise mit Flädli oder Gemüse­einlage	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli und gehacktem Ei	CHF	13.50
Rauchlachs vom Schottischen Wildlachs, mit Meerrettich, Kapernäpfel und Baguette	CHF	18.50
Bunt gemischter Salat mit gerösteten Kernen	CHF	10.30
Knackige Blattsalate mit Croûtons	CHF	9.30
Kalbfleischpastete an einem Salatbouquet	CHF	16.50



Hauptgänge
...oder die Nominierten für die beste Hauptrolle...

Frühling:

Maispouardenbrust im Panchettamantel serviert mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	CHF	32.50
Geschmorte Kalbshaxe „Ossobucco“ an einem kräftigen Zitronen-Thymianjus mit Pommes Nouvelle und jungem Gemüse	CHF	38.50
Rindsfilet am Stück gebraten an einer Sauce Bearnaise mit Pommes Williams und Spargelspitzen	CHF	52.50

Sommer:

Entrecôte vom Jungbullen, am Stück gebraten, an einer Kräuterhollandaise, Kartoffelgaletten und frischem Marktgemüse	CHF	49.50
Dünn geklopftes Kalbspaillard gefüllt mit marktfrischem Gemüse an einer Korbelsauce serviert mit Mascaronerisotto	CHF	42.50
Trilogie von Süsswasserfischen an einer Limettensauce serviert auf Wildreis mit Peperoni und Zucchetti	CHF	34.50



Herbst:

Rosa gebratenes Kalbssteak, am Stück gebraten, an einer Rahmsauce mit Eierschwämmli, dazu servieren wir unseren hausgemachten Kartoffelstock und Broccoli mit Mandelbutter	CHF	49.50
Zartes Schweinefilet im Speckmantel an einem kräftigen Rosmarinjus mit Butterspätzli und ein Karottenduo	CHF	32.50
Brasato vom Galloway Rind an einer Barolosauce, serviert mit Polenta und Gemüseallerlei	CHF	36.50

Winter:

Duett vom Kalbs- und Rindsfilet an einer Morchel- und Burgundersauce serviert mit Linguini und einem Gemüsetürmchen	CHF	58.50
Saftiger Kalbsbraten aus dem Backofen mit Serviettenknödel und Rahmwirz mit Speckwürfel	CHF	36.50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an einer Granatapfelsauce, serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und einem Gemüsebouquet	CHF	35.50



Hauptgänge ... für jede Wetterlage...

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce, serviert mit knuspriger Butterrösti	CHF	39.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an einer rassigen Paprikarahmsauce, Pilavreis mit Kräutern, Champignons und Peperoni	CHF	32.50
Waadtländer Saucisson auf einem kräftigen Lauchgemüse, verfeinert mit Rahm	CHF	26.50
Hausgemachte Hacktätschli vom Kalb und Rind an einer Morchelrahmsauce, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und frischem Gemüse	CHF	27.50
Fangfrisches Lachsforellenfilet mit Kräuterkartoffeln und Rahmlauch	CHF	32.50
Cordonbleu vom Schweinsnierstück serviert mit Pommes Frites und frischem Gemüse	CHF	33.50
Dörrbohnen mit Speck und Rippli serviert mit Salzkartoffeln	CHF	27.50
Saftig gebratene Pouletbrust an einer Korbelsauce, serviert mit Pommes Macaire und Butterkefen	CHF	29.00
Heisser Beinschinken, serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat (selbstverständlich hausgemacht)	CHF	26.50
Gourmet – Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Kalbfleischpastete, Bauernschinken und Bergkäse reichhaltig ausgarniert und serviert mit knusprigem Holzofenbrot	CHF	32.50
Hausgemachter Käsekuchen mit Greyerzer und Zwiebeln an erntefrischen Blattsalaten	CHF	22.50



Dessert

... oder die zarteste Versuchung seit es das Staffel gibt...

Sorbetvariation mit einer Garnitur von exotischen Früchten	CHF	14.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon – Vanillesauce	CHF	12.50
Zweifarbige Tobleronemousse auf saisonalem Früchtecoulis garniert mit frischen Früchten	CHF	14.50
Erfrischendes Ananasschiffchen mit altem Jamaica Rum, dazu servieren wir zwei verschiedene Sorbets	CHF	13.50
Hausgemachte Crème Brûlée mit Schlagrahm	CHF	9.50
Zitronengrasparfait, serviert mit einem lauwarmen Waldbeerensalat	CHF	12.50
Panna Cotta an einem Waldbeerenragoût	CHF	12.50
Dessertteller „Uto Staffel“ Verschiedene hausgemachte Desserts Lassen Sie sich überraschen!	CHF	16.50



Spezielles
... oder hier geht nichts vergessen...

Unser „Staffel – Budget“ Menu

Gemischte Blattsalate
mit Croûtons und Kräuterdressing

Saftiger Kalbshackbraten aus dem Backofen
an Rahmsauce, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock
und frischem Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm

Zum Essen sind ein feiner Primitivo(3 dl p.P.),
Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure (5dl p.P.),
sowie eine Kaffeespezialität pro Person im Preis inbegriffen.

CHF 62.50 pro Person



“Bella Italia”

Apèro

Prosecco Valdobbiadene Doc
Orangenjus
Pinot Grigio Doc
Mineralwasser Henniez

Verschiedene Bruschetta
Minipizza
Oliven
Parmesanwürfel
Crostini
Grissini mit Parmaschinken

Menu

Tomatensalat mit Bio-Büffelmozzarella
an Aceto-Balsamicodressing

Teigtaschen
mit einer Kalbfleisch-Trüffelüllung

Knuspriger Kalbsbraten
an einem Marsalajus
mit Gnocchi Romana und
mediterranem Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu
auf einem Amaretto-Vanillespiegel

Zum Essen sind ein Primitivo (Rotwein) und ein Weisser Merlot, Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure, sowie eine Kaffeespezialität pro Person im Preis inbegriffen.

CHF 128.50 p.P. *

* Der Preis versteht sich für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden (ab Veranstaltungsbeginn). Alle Konsumationen, die vor oder nach der festgelegten Veranstaltungszeit getätigt werden, werden separat verrechnet.



„Schwiizer Buffet“

Trockenfleischspezialitäten wie Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz,
Appenzeller Moschtbröckli, Bündner Bergkäse
Geräuchertes Forellenfilet und Rauchlachs mit typischen Beilagen

Reichhaltige Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Croûtons
und frischen Kräutern

Vielfältige Auswahl an frischen Broten und Brötli

Tomatencrèmesuppe, Bündner Gerstensuppe
oder Bouillon mit Kräuterflädli

Züri Gschnätzlets an einer Champignonrahmsauce

Knuspriger Schweinsbraten an Rosmarinjus

Saftige Buurebratwurst am Meter mit Zwiebelsauce

Hörnligratin, Butterrösti, drei verschiedene Gemüse

Im Winter zusätzlich: Tessiner Risotto aus dem Chupferchessel vom Chämifüür

Zweifarbige Tobleronemousse

Apfelschnitte vom Blech

Caramelköppli

Frischer Fruchtsalat

Meringues mit Rahm

Verschiedene Weich- und Hartkäsespezialitäten

CHF 84.50 p.P.

Mindestpersonenzahl 30 Personen