

Aperitifs

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Aussicht über Zürich sowie das wunderschöne Gebirgspanorama bis hin zum Säntis und zu den Alpen. Folgende Aperitifs sind nur im Zusammenhang mit einem Bankettmenu buchbar.

Aperitif Nr. 1

Féchy, Cave Riegger
Orangensaft und Mineral
Tortilla-Chips mit Salsa Mexicana
CHF 19 pro Person
CHF 10 pro Person, exklusive Féchy

Aperitif Nr. 2

Prosecco
Orangensaft und Mineral
3 toskanische Kräuter-Riesencrevetten
3 Mini-Gipfeli mit Lachsmousse
CHF 28 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Prosecco

Aperitif Nr. 3

Chardonnay Maître de Chais, Provins
Orangensaft und Mineral
2 Wraps mit Kräuterfrischkäse
2 Wraps mit gräucherter Truthahnbrust
CHF 26 pro Person
CHF 11 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 4

Chardonnay, Hess Select
Orangensaft und Mineral
5 knusprige asiatische Aperitif-Häppchen mit Sweet Chili-Dip
CHF 27 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 5

Dézaley, Ville de Lausanne
Orangensaft und Mineral
Gemischtes warmes Blätterteiggebäck mit Spinat, Lauch und Tomaten
CHF 27 pro Person
CHF 13 pro Person, exklusive Dézaley

Aperitif Nr. 6

Räuschling, Burghalde Riesbach, Landolt
Orangensaft und Mineral
50g Hobelkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Bündner Trockenwurst, dazu Kernen-Brezel
CHF 31 pro Person
CHF 21 pro Person, exklusive Burhalde Riesbach

Aperitif Nr. 7

Sauvignon Blanc, Jürg Saxer
Orangensaft und Mineral
2 Frühlingsrollen im Chinalöffel mit Sweet & Sour-Sauce
2 Riesencrevetten im Kartoffelknuspermantel
CHF 31 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Sauvignon blanc

Aperitif Nr. 8

Champagner-Bowle
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
2 Blätterteigfischli mit Rauchlachsmousse,
2 Mozzarellini-Cherrytomaten-Sticks,
2 Mini-Pastetli gefüllt mit Gemüsetatar
CHF 30 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive
Champagner-Bowle

Bar-Lounge-Aperitif

Bis 50 Personen servieren wir Ihnen diesen Aperitif an unserer Hotelbar.
Blangè Arneis, Ceretto, Piemont
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
Rauchlachs-Cantadou-Roulade, Guacamole-Dip im Wonton-Körbchen, feine Crevetten im Chicorée-Schiffli, gefüllte toskanische Oliven, Salzmandeln, Bündnerfleischtatar, Parmesan mit Balsamico, Crostini
CHF 37 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Blangè Arneis

Lagerfeuer-Aperitif

Von November bis Februar begrüßen wir Sie und Ihre Gäste bei einem Aperitif am Lagerfeuer.
Glühwein, Orangensaft und Mineral
Steckenbrot nature oder mit Speck
CHF 18 pro Person
CHF 15 pro Person, exklusive Glühwein

Turm-Aperitif

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen einen Aperitif in luftiger Höhe: auf unserem Aussichtsturm, 900 Meter über dem Meer. UTO KULM-Champagner (2 dl pro Person)
Orangensaft und Mineral
50g Mostbröckli und Hobelkäse
dazu Kernen-Brezel
CHF 35 pro Person

Weinkeller-Aperitif

Für Gruppen bis maximal 15 Personen servieren wir einen Aperitif in unserem exklusiven Weinkeller. Bei einer Personenzahl von 15 bis 30, servieren wir den Aperitif auch in unserem Caveau.
Chablis, Louis Latour
Terra Alta, Gialdi
Orangensaft und Mineral
Antipasti-Leckereien
CHF 42 pro Person

Gourmet-Aperitif

Haus-Champagner, Orangen-, Tomatensaft und Mineral, Mini-Pastetli gefüllt mit Kräuterknoblauch-Frischkäse, Bündnerfleisch und marinierte Riesencrevetten, Rauchlachstatar, knackiges Gemüse mit Dip, Parmesan mit Balsamico
CHF 39 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Champagner

Weinempfehlungen

Liebe Weinfreunde,

die Weinlandschaft ist heute kaum mehr zu überblicken. Täglich schiessen weltweit neue Weingüter aus dem Boden. Daher hatte ich die Möglichkeit, Hunderte von Weinen zu degustieren und das Beste für Sie auszuwählen. Natürlich kann man immer noch bessere Tropfen finden – gleichzeitig sollte man aber auch auf das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Produktionsmengen achten.

Auf unserer Bankettkarte finden Sie Weine, die in der Regel das ganze Jahr hindurch verfügbar sind. Sollte Ihr persönlicher Lieblingswein nicht dabei sein, finden Sie ihn vielleicht auf unserer grossen Restaurant-Weinkarte, die wöchentlich optimiert wird und 450 verschiedene Weine aus aller Welt enthält – darunter viele Klassiker, interessante Neuentdeckungen und aktuelle Trendweine. Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben, rufen Sie uns einfach an oder kommen Sie persönlich vorbei – wir beraten Sie gerne.

Viel Vergnügen beim Lesen und natürlich beim Trinken!

Ihr Sommelier

Selection UTO KULM «Astoria Weine»

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene
Prosecco
CHF 49

Weissweine

Pinot Grigio
Pinot Grigio
CHF 44

Chardonnay
Chardonnay
CHF 42

Rotweine

Merlot Il Puro
Merlot
CHF 42

Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
CHF 45

No Excuse
Cabernet Franc
CHF 49

Schweizer Weissweine

Féchy

Cave Riegger, Waadt

Chasselas

Lassen Sie sich von der Süffigkeit und Frische dieses Féchys aus der La Côte bezaubern. In der Nase Zitrus und grüne Äpfel, im Gaumen spritzig und frisch.

CHF 44

Dézaley Clos des Abbayes

Ville de Lausanne, Waadt

Chasselas

Subtilität, Feinheit und Fülle sind die Eigenschaften dieses reintönigen, blumigen Weissweins.

CHF 64

Amigne de Vétroz

J. René Germanier, Wallis

Amigne

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Aroma intensiv und rund. Feiner Duft nach reifen Trauben, Aprikose und Mandarine. Im Gaumen vollmundig, sehr konzentriert.

CHF 62

Terre alte

Gialdi SA, Tessin

Merlot Bianco

Ein frisches, fruchtig-elegantes Bouquet mit Aromen von Williamsbirnen und Noten von Lindenblüten erwartet Sie. Harmonie umspielt Ihren Gaumen.

CHF 49

Österreichische Weissweine

Sauvignon Blanc

Umathum, Burgenland

Sauvignon Blanc

Sehr reines Bouquet mit sortentypischer Aromatik wie Stachelbeeren, Paprika, grüne Äpfel, Kräuter und leichter Rauchgeschmack. Langes Finale.

CHF 52

Grüner Veltliner

Zantho, Burgenland

Grüner Veltliner

Diese österreichische Rebsorte zeichnet sich durch ihre frische Frucht und mineralische Struktur aus, deren faszinierende Leichtigkeit unbeschwertem Trinkgenuss bietet.

CHF 48

Französische Weissweine

Gavaisson

Domaine de Gavaisson, Côte de Provence

Rolle, Sémillon

Am Gaumen lebhaft, mit einer angenehmen Säure, gefolgt von einer kräftigen Vollmundigkeit. Ein generöser, charmanter Wein!

CHF 59

Chablis

Louis Latour, Chablis AC

Chardonnay

Ein frischer, lebendiger Chablis für jeden Tag. Delikates Chardonnay-Bouquet mit mineralischen Komponenten. Frisch, gute Säure, mittlerer Abgang.

CHF 65

Italienischer Weisswein

Pinot Grigio Collio DOC

Tenuta Villanova, Veneto, Friaul

Pinot Grigio

Ein schöner Allrounder! Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt und schön süffig.

CHF 51

Spanischer Weisswein

Albariño

Castro Martin, Rías Baixas

Albariño

Weisser Pfirsich, Jasmin und grüner Apfel in der Nase. Frisch und dicht im Mund mit knackiger Säure, Zitrone sowie Honigmelone.

CHF 56

Neue Welt Weissweine

Hess Select

Hess Winery, Kalifornien

Chardonnay

Tropische Fruchtaromen, Ananas, grüne Äpfel, Zitronen sowie eine dezente Vanillenote treffen auf ihre Nase. Am Gaumen vervollständigen reife Birnen und Pfirsiche das erfrischende Trinkerlebnis.

CHF 54

Creation

W.O. Walker Bay, Südafrika

Sauvignon Blanc

Helles Gelb mit Aromen von tropischen Früchten, zarten Holunderblüten und dezenter mineralischer Note verführen die Nase. Der Gaumen ist voll, körperreich mit perfekt integrierter Säure und langem Abgang. Unser Favorit!

CHF 59

Schweizer Rotweine

Nobler Blauer

Jürg Saxer, Zürich Neftenbach

Pinot Noir

Die schöne Fruchtigkeit des Pinot noirs verschmelzt in Harmonie mit den Barrique-Tönen sowie mit einem Hauch von Karamell und Kaffee.

CHF 54

Malanser

Plantahof, Graubünden

Blauburgunder

Dieser Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft hat eine schöne Fruchtaromatik von Waldbeeren, Süssholz und Pfeffer. Im Gaumen ist der Wein saftig und gut ausbalanciert.

CHF 56

Dôle de Sion Maître de Chais

Provins, Wallis

Pinot Noir

Rubinrote Farbe, Bouquet mit komplexen Aromen von sehr reifen roten Beeren. Schöne Struktur umspielt den Gaumen und endet mit einem generösen Finale.

CHF 59

San Zeno Riserva

Claudio Tamborini, Tessin

Merlot

Kräftiges Rubinrot. In der Nase ist er intensiv und vielschichtig, zeigt Noten von Pflaumen und Vanille neben einer gewissen Mineralität. Im Gaumen gradlinig und harmonisch, mit vollem Geschmack und fester Tanninstruktur.

CHF 56

Österreichische Rotweine

Zweigelt

Weingut Trapl, Carnatum

Zweigelt

Reife Weichselkirsche, rauchig und würzig in der Nase, äusserst stoffig am Gaumen, viel Frucht mit schönem Biss. Ein kerniger Wein mit zarter Säure, der jedoch den Anlass gekonnt begleitet.

CHF 56

Primissimo

Josef Ehmoser, Wagram-Donauland

Zweigelt, St.Laurent

Tiefdunkles Rotviolett mit schwarzem Rand. Saftig, viel Frucht, elegant und vielschichtig. In der Nase mächtige Duftfülle nach Zwetschgen, Kirschen, Vanille und fast süsslichen Dörrfrüchten.

CHF 61

Französische Rotweine

Santenay

Louis Latour, Burgund

Pinot Noir

Die Aromatik des Bouquets erinnert an Kirschen und Himbeeren, an geröstete Mandeln und etwas Vanille. Im Gaumen ist der Wein von mittlerer Fülle, die Aromen des Bouquets finden sich auch im Geschmack, gepaart mit einer herb-erdigen Note.

CHF 65

Château de Launay

Bordeaux AC

Merlot, Cabernet Sauvignon

In die Nase strömen Aromen von Kirschen, Pflaumen und eine feine Pfeffrigkeit. Im Gaumen zeigen sich reife feine Gerbstoffe mit guter Balance von Frucht und Frische.

CHF 78

Château Ramafort

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC

Cabernet Sauvignon, Merlot

In der Nase dominieren rote Früchte und Tabak. Der Wein ist erstaunlich konzentriert und hat eine tolle Länge.

CHF 82

Italienische Rotweine

Campaccio

Terrabianca, Toskana

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Im Gaumen zeigt sich die elegante und kraftvolle Struktur, mit reifem Tannin und einem besonders harmonischen Abgang. Sie werden uns nickend zustimmen, wenn dieser edle Tropfen Ihren Gaumen verzaubert.

CHF 84

Amarone

C.S. Valpantena, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren und Tabak. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Ein Amarone, der Sie dahin schmelzen lässt!

CHF 82

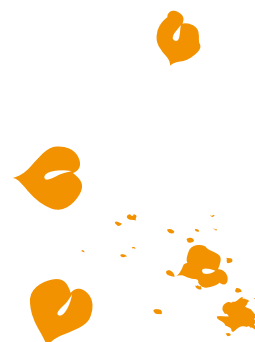
Primitivo di Manduria

Lirica, Apulien

Primitivo

Der dichte Wein ist von mittlerem Rubinrot. Er zeigt ein tiefes, komplexes Bouquet mit Noten von Gebäck, Marmelade und Rosinen. Im Gaumen ist er konzentriert und kräftig mit viel Kirschfrucht, einer schönen Säure, füllig mit runden, weichen Tanninen.

CHF 53



Spanische Rotweine

Elias Mora

Semi Crianza, Doro

Tempranillo

Undurchdringliche, fast schwarze Farbe und dichtes einladendes Bouquet mit Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen kräftig, harmonisch, einfach zum geniessen.

CHF 61

Carmelo Rodero

Bodegas Roero, Ribera del Duero

Tempranillo

Intensiv pfeffrig würziges Bouquet, im Gaumen reife Blumen- und Holzaromen. Feine Tannine im langen Nachgeschmack runden diesen Wein perfekt ab. Viel Eleganz, vielschichtig strukturiert und fruchtig.

CHF 83

Neue Welt Rotweine

Redhill Pinotage

Simonsig, Südafrika

Pinotage

Wunderbar komplexe Aromatik von Pflaumen, schwarzen Beeren und Bananen. Am Gaumen cremig mit mittlerer Dichte und runden Tanninen.

CHF 59

Los Boldos

Château Los Boldos, Chile

Cabernet Sauvignon

Mit seinem Bouquet von Kirschen, Brombeeren und Cassis wirkt er komplex und bleibt trotzdem sinnlich und geschmeidig. Ein fruchtiger, freundlicher Speisebegleiter mit weichen Tanninen.

CHF 49

Decero Petit Verdot

Finca Decero, Argentinien

Petit Verdot

Sortenreiner Petit Verdot, 16 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Im Glas fast schwarz. Elegante Nase. Aromen von schwarzen und Weichselkirschen, ein Hauch Trüffel sowie dezente Rösttöne. Im Gaumen tolle Fülle, seidige Gerbstoffe mit nobler Bitterkeit.

CHF 84

Champagner und Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene

CHF 49

Nicolas Feuillatte

Unser Haus-Champagner

CHF 94

Moët & Chandon

CHF 90

Deutz

CHF 110

Dessertwein

Muscat de Beaume de Venise

Domaine de Durban, Frankreich

Muscat Blanc, Petit grains

Der Geschmack ist likörähnlich und seine Aromen von Aprikosen, Birnen, Zitronen und Honig werden deutlich intensiver.

CHF 84

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beinhalten 5 dl Weiss- oder Rotwein pro Person. Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discrétion. Die Getränkepauschalen sind zu jedem Menu oder Buffet frei wählbar. Die Weine der Pauschalen Suisse, Italia, España und New World sind untereinander beliebig austauschbar. Bei einem Wechsel des Weines wird der Preis der Pauschale neu berechnet.

Economic

Féchy, Cave Riegger
Cabernet Sauvignon
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 43 pro Person

Suisse

Räuschling, Burghalde Riesbach, Landolt
Malanser, Plantahof
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 48 pro Person

Italia

Pinot Grigio, Tenuta Villanova
Primitivo di Manduria, Lirica
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 48 pro Person

España

Basa, Telmo Rodriguez
Conde de Valdemar, Martinez Bujanda
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 48 pro Person

New World

Creation, W.O. Walker Bay (Südafrika)
Los Boldos, Château Los Boldos (Chile)
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 49

Grossflaschen

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Grossflasche (Magnum) aus unserem vielfältigen Sortiment. Der «Ah!»-Effekt ist garantiert.

Champagner

Moët & Chandon
CHF 185 150 cl

Rotweine

Château Ramafort
Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC
Cabernet Sauvignon, Merlot
CHF 166 150 cl

Elias Mora
Crianza, Doro
Tempranillo
CHF 118 150 cl

Sassoalloro
J. Bondi Santi
Sangiovese Grosso
CHF 110 150 cl

Campaccio
Terrabianca
Italien
CHF 150 150 cl