

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Uetliberg - Bergferien in Zürich

Der majestätische Blick über die Dächer Zürichs täuscht nicht: Auf dem Uetliberg (871 M.ü.M.) werden Sie königlich bewirtet und geniessen inmitten der unberührten Natur allen erdenklichen Komfort. Wir würden uns freuen Sie bald im traditionsreichen Hotel und Restaurant UTO KULM begrünnen zu dürfen.

Als beliebtes Ausflugsrestaurant und elegantes Hotel an exklusivster Lage bietet das UTO KULM eine wunderbare Seminar-Location weit weg vom Alltagsstress, einen etablierten Veranstaltungsort für Events und einen begehrten Ort für Hochzeiten und Bankette aller Art.



Neben dem Hotel on Top of Zürich gehören auch folgende Betriebe auf oder am Fusse des Uetlibergs zur Hotel UTO KULM AG:



Das Team des Restaurant Gmüetliberg freut sich Sie bei der Endhaltestelle Uetliberg begrünnen zu dürfen. Ob Fondue-Plausch, Zvieri-Kaffee oder Glacehalt: der Gmüetliberg ist die unkomplizierte Wahl.

Restaurant Gmüetliberg - 8143 Uetliberg
Telefon 044 463 92 60 - Fax 044 463 92 72
gmuetliberg@utokulm.ch - www.gmuetliberg.ch

kreativ EVENTS

Spezialisiert auf die Organisation von abwechslungsreichen Teambuilding- und Outdoorerevents schafft Kreativ Events gemeinsam mit Ihnen und Ihrem Team unvergessliche Erlebnisse. Die aktive und kreative Gestaltung der Games fördert und optimiert den Zusammenhalt Ihres Teams.

Kreativ Events GmbH

In der Rüti 2 - 8142 Uitikon-Waldegg
Telefon 044 457 64 80 - Fax 044 495 74 70
info@kreativ-events.ch - www.kreativ-events.ch



In Uitikon erwartet Sie eine paradiesische Pflanzenwelt. Ob Kreativworkshop, Meetings, Firmenanlass oder Hochzeit - Wir bringen Ihren Event auf einen grünen Zweig!

Giardino Verde - Pflanzen & Event AG

In der Rüti 2 - 8142 Uitikon-Waldegg
Telefon 044 495 74 74 - Fax 044 495 74 70
info@giardino-verde.ch - www.giardino-verde.ch





Anreise

Die Spitze des Uetlibergs erreichen Sie bequem mit der SZU-Bahn (ab Zürich Hauptbahnhof innert nur 20 Minuten). Der Uetliberg ist mit dem Auto nicht erreichbar.



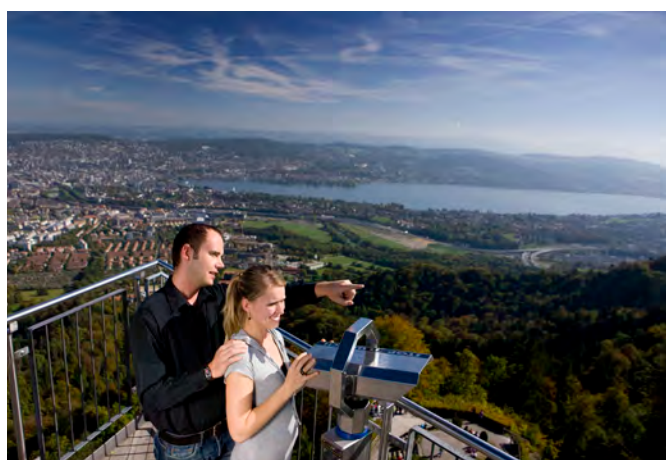
Wandern

Selbstverständlich gelangen Sie auch zu Fuss zu uns. Auf und um den Uetliberg finden Sie zahlreiche Wander-
routen.



Uetliberg-Turm

Begehen Sie den 30-Meter hohen Turm ...



Panorama-Sicht

... und geniessen Sie das gigantische 360°-Panorama bis zu den Alpen.



Bike-Trail

Sind Sie lieber mit zwei Rädern unterwegs? Der Uetliberg bietet auch zwei offizielle Biketrails: den Triemli und den Höckler.



Schlitteln

Im Winter sorgt der 3 km lange Schlittelweg für eine rasante Heimreise vom Uetliberg bis zum Triemli.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich

8143 Uetliberg ZH

Tel. +41 (0)44 457 66 66

Fax +41 (0)44 457 66 99

info@utokulm.ch

www.utokulm.ch



Heiraten unter dem Himmelsdach

Für Ihre Hochzeit auf dem Uetliberg hat die Natur bereits alles perfekt eingerichtet: Ganz Zürich liegt Ihnen beim Ja-Wort zu Füßen und schafft einen einmaligen Rahmen für den schönsten Tag Ihres Lebens. Dazu organisiert unser Team eine Feier ganz nach Ihrem Geschmack und verwöhnt Sie mit auserwählten Köstlichkeiten.

Feiern Sie Ihren schönsten Tag hoch über den Dächern von Zürich und geniessen Sie die atemberaubende Weitsicht in jeder Hinsicht!

Unser vielseitiges Raumangebot stellt sicher, dass für Ihre Hochzeit das beste Ambiente geschaffen wird.

Unsere Hochzeitsplanerin unterstützt Sie gerne bei sämtlichen Vorbereitungen. Von A wie Aperitif bis Z wie Zeremonie – wir haben bestimmt die passende Idee für Ihre Traumphochzeit Top of Zürich!

Räume

Es stehen Ihnen verschiedene Räume in harmonischen Farben zur Verfügung. Von 15 bis 650 Personen – wir haben bestimmt den passenden Raum für Ihre Hochzeit. Speziell zu erwähnen sind vor allem unser Allegra mit mediterranem Ambiente und unser La Bellezza mit traumhafter Panoramasicht.



Alles auf einen Blick:

- Kompetente, individuelle und persönliche Beratung durch unsere Hochzeitsplanerin.
- Freie Trauungszeremonie
Sie wünschen sich eine Zeremonie, in der Sie sich das Ja-Wort in einem feierlichen Rahmen geben können, und das unter freiem Himmel? Dann ist die Hochzeit auf dem Uetliberg genau das Richtige für Sie!
- 55 Hotelzimmer, davon 9 Romantik-Suiten in edlem Lifestyle-Design, mit Direktwahltelefon, ADSL-Anschluss, TV, Radio, Public Wireless LAN, Minibar, Safe und Nespresso-Maschine.
- Dem Brautpaar schenken wir die Übernachtung in einem Lifestylezimmer im Wert von CHF 230 (ab einer Gruppe von 20 Personen).
- Den Hochzeitsgästen bieten wir ab einer Gruppe von 20 Personen Spezialpreise für die Übernachtung an.
- Bei allen Menus und Buffets ist das ZVV-Bahnbillet für die Hin- und Rückreise in allen Zonen des Zürcher Verkehrsverbundes (Kanton Zürich, 2. Klasse) am Veranstaltungstag im Preis inbegriffen.





La Bellezza

Wintergarten mit wunderschöner Panoramansicht und romantischem Sonnenuntergang. Das La Bellezza verfügt über eine Kapazität von 300 Plätzen.



Allegra

Das Allegra ist ein romantischer Glaspavillon mit wunderschöner Aussicht auf Zürich und den See. Der Raum bietet Platz bis 120 Personen.



Rondo-Terrasse

Dieser prächtige Raum mit Panoramansicht fasst bis maximal 80 Personen.



Vista

Mit 180° Sicht auf die Alpen und die Stadt Zürich eignet sich dieser Raum für Anlässe bis 80 Personen.



Piazza

Das Piazza ist eine gemütliche und urchige Lokalität, geeignet für Gesellschaften bis 60 Personen. Highlight des Raumes ist der offene Kamin.



Mirasol

Das Mirasol ist geeignet für grosse Gesellschaften bis zu 150 Personen. Die mediterranen Farben und die Höhe des Raumes schaffen ein aussergewöhnliches Ambiente.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Bankette für höchste Ansprüche

Mitten im sattesten Grün weit und breit rollen wir Ihnen den roten Teppich aus: An unseren Banketten genießen Sie ab 10 bis 650 Gästen das erhebende Gefühl eines Gipfel-Dinners und behalten damit einen nachhaltigen Eindruck von einem ganz besonderen Fest. Auch für Ihre Familienfeier oder Ihren Firmenevent bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten, um im grossen und kleinen Rahmen anzustossen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere attraktiven Menus und Buffets vor. Bei uns finden Sie eine breite Auswahl an feinen und traditionellen Menus für Ihren Anlass. Alle Menus stehen Ihnen für Gruppen ab 10 Personen zur Verfügung. Bei den Buffets ist die minimale Teilnehmerzahl jeweils angegeben.

Finden Sie Ihr Wunschmenu nicht in unseren Unterlagen? Dann zögern Sie nicht, sich Ihr eigenes Menu oder Buffet zusammenzustellen. Jedes Menu können wir für Vegetarier oder Allergiker entsprechend anpassen.

Sie finden anbei einen Auszug aus unserer exquisiten Weinkarte. Rund 450 weitere Weine liegen in unserem Weinkeller bereit. Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage unsere vollständige Weinkarte zu.

- Kompetente, individuelle und persönliche Beratung für jeden Anlass. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfest oder Jubiläum – im Hotel UTO KULM, Top of Zürich, verwöhnen wir Sie von A bis Z: vom gluschtigen Plauschmenu bis zum exklusiven Wine & Dine.
- Das Allegra ist der exklusive Festsaal für 40 bis 120 Gäste – mit Ambiance Méditerranée, umgeben von Grünpflanzen aus aller Welt.
- Gepflegte Aperitifs und spezielle Degustationserlebnisse für bis zu 30 Personen im Mouton-Weinkeller oder im Gewölbekeller Caveau.
- Bei allen Bankettmenüs und Buffets ist das Bahnbillet für die Hin- und Rückreise in allen Zonen des Zürcher Verkehrsverbundes (Kanton Zürich, 2. Klasse) am Veranstaltungstag im Preis inbegriffen.
- 55 Hotelzimmer, davon 9 Romantik-Suiten in edlem Lifestyle-Design, mit Direktwahltelefon, ADSL-Anschluss, TV, Radio, Public Wireless LAN, Minibar, Safe und Nespresso-Maschine.





Mirasol II



La Bellezza



Rondo-Terrasse



Piazza



Allegra



Rondo



Château Cave



Vista



Turicum



Prisma



Passio



Caveau

Übersicht Banketträume

Raum	Beschreibung	m ²	min. Personen	1 Block-tisch	8er-Blöcke	runde Tische	lange Tische
Mirasol II	Grosser Bankettraum mit hohen Decken	138 m ²	60	–	80	72	120
Mirasol II + Rondo	Kombinieren Sie diesen Bankettraum mit dem Rondo	200 m ²		–	120	112	152
Mirasol I, II + Rondo	Erweitern Sie mit dem Durchgangsbereich des Mirasol	260 m ²		–	192	192	250
Parterre	Ideal für Grossanlässe	790 m ²		–	570	–	650
La Bellezza	Grosser Wintergarten mit rundum Panoramaisicht	420 m ²	150	–	200	200	300
Rondo-Terrasse	Verglaste Terrasse mit herrlicher Aussicht und Sonnenuntergang	110 m ²	50	–	64	64	80
Piazza	Rustikaler, gemütlicher Raum mit Sicht auf die Stadt	71 m ²	40	34	48	48	60
Allegra	Wintergarten in Form eines Pavillon mit Blick auf die Stadt	92 m ²	40	–	–	88	130
Rondo	Geschlossener Bankettraum im Restaurantbereich	62 m ²	20	26	40	32	40
Château Cave	Mit einmaliger Sicht auf die Stadt durch die halbrunden Fenster	50 m ²	20	24	32	32	–
Vista	Besonders schöne Panoramaisicht durch die grosse Fensterfront	102 m ²	50	–	80	80	100
Turicum	Kleiner schmaler Raum mit eigener Terrasse	33 m ²	15	24	–	–	–
Vista + Turicum	Diese Räume lassen sich gut kombinieren	135 m ²	80	–	110	110	130
Prisma	Überzeugt durch seine spezielle Form und grosse Fensterfront	75 m ²	20	34	48	48	50
Passio	Geschlossener Raum mit Sicht ins Reppischtal	67 m ²	20	32	48	48	60
Caveau	Der Gewölbekeller für besondere Anlässe und Degustationen	45 m ²	15	28	32	–	–

Empfehlungen und Tipps

Bestuhlungen

Runde Tische oder eine Tafel?

Das Allegra ist immer mit runden 8er-Tischen bestückt. In den übrigen Räumen verrechnen wir für die Bereitstellung einen Zuschlag von CHF 50 pro runden Tisch. Wünschen Sie zusätzlich zu den runden Tischen Stuhl-Houssen, so verrechnen wir pauschal CHF 120 pro Tischarrangement (auf der Terrasse La Bellezza: CHF 200 pro Arrangement)

Eine tolle Alternative sind unsere 8er-Blocktische oder längliche Tafeln, die ebenfalls sehr festlich wirken (ohne Zuschlag).

Stuhl-Houssen

Geben Sie dem festlich gedeckten Tisch den perfekten Schliff mit passenden Stuhl-Houssen. In allen Räumen können Sie weisse Stuhlhoussen ab CHF 10 pro Stück dazu mieten.

Blumendekoration

Haben Sie besondere Wünsche? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen: Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserem Hausfloristen. Die Kosten verrechnen wir gemäss Aufwand.

Kerzendekoration

Kerzenlicht schafft eine ganz besondere Atmosphäre. Am Abend werden alle Tische mit Kerzen dekoriert. Spezielle Kerzendekoration, wie zum Beispiel ein 5-armiger Kerzenleuchter, können ab CHF 15 pro Stück dazumietet werden.

Tischkärtchen

Möchten Sie Ihre Gäste gerne mit Tischkärtchen platzieren? Verlangen Sie bei uns einen Tischplan und setzen Sie die Namen darauf. Bitte sortieren Sie die von Ihnen kreierten Kärtchen nach Tischen und schicken Sie uns beides bis spätestens am Vortag des Anlasses zu.

Das Hotel UTO KULM druckt Ihre Tischkärtchen für CHF 2 pro Stück.

Extrazüge

Empfangen Sie Ihre Gäste am Hauptbahnhof und geniessen Sie eine Fahrt im eigenen Extrazug auf den Uetliberg. Das Team der SZU berät Sie gerne bei der Anreise oder der Rückfahrt nach 24.00 Uhr. Verlangen Sie eine Offerte unter 044 206 45 07 oder senden Sie eine E-Mail an: szuextra@szu.ch. Gerne sind wir Ihnen auch hier behilflich.

Fahrbewilligungen (Ausnahme)

Ihre Musiker möchten die Instrumente mit dem Auto auf den Uetliberg bringen? Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Verlängerung

Ihr Fest soll nicht vor Mitternacht enden? Ab 30 Personen können Sie bis spät nach Mitternacht weiter feiern. Die entsprechende Bewilligung für die Verlängerung holen wir gerne für Sie ein. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde:

bis 100 Personen	CHF 250
bis 200 Personen	CHF 500
bis 300 Personen	CHF 750
bis 1'000 Personen	CHF 1'000
bis 1'500 Personen	CHF 2'000

Musiker, Künstler, Komiker

Gute Unterhaltung wirkt sich positiv auf Ihren Anlass aus. Lassen Sie sich deshalb von Spezialisten beraten: Links zu Künstleragenturen finden Sie auf unserer Website – oder verlangen Sie unsere aktuelle Agenturliste.

Zum Mitnehmen

Möchten Sie Ihren Gästen eine nachhaltige Freude bereiten? Auf Vorbestellung können wir folgende Give aways anbieten:

1 dl L'Anima dell'UTO	CHF 9.50
2 dl L'Anima dell'UTO	CHF 15.00
Uetliberg Bienenhonig 45 g	CHF 3.50
Uetliberg Bienenhonig 250 g	CHF 9.00
Cailler-Schokoladenbox UTO KULM	CHF 8.00
Taschenrechner gelb UTO KULM	CHF 10.00

Technische Hilfsmittel

Klavier gestimmt nach Ihrem Wunsch	CHF 100 nach Aufwand
Flügel (nur im Haupthaus möglich) Marke Boston, 178 cm, gestimmt nach Ihrem Wunsch	CHF 300 nach Aufwand
Stereoanlage mit CD i-Pod und Laptop Anschluss möglich	CHF 100
B&O-Stereoanlage mit CD-Wechsler und Tape (nur im Allegra)	CHF 150
Beamer inkl. Leinwand	CHF 100
Beamer-Audio-Anlage (nur im La Bellezza) (Filmtechnik) Beamer-Präsentation auf 3 elektronischen Leinwänden (400x300), Soundsystem, Mikrofon	CHF 800
zuzüglich Techniker (obligatorisch) pro Stunde	CHF 100
Technische Unterstützung pro Stunde	CHF 100
TV-Videoanlage VHS + TV DVD	CHF 60
Bühne maximal 20 m ² , pro m ²	CHF 30
Rednerpult inkl. Mikrofon	CHF 150
Headset Mikrofon	CHF 150
Hand Mikrofon	CHF 150
Mini-Boxen für Notebook Technik auf dem Känzeli z.B. Rednerpult, Mikrofon und Boxen	CHF 30 nach Aufwand
DJ-Anlage	CHF 500

Partner

Blumendekoration

Wir bestellen für Sie die passende Dekoration bei unserem Floristen. Gerne realisieren wir Ihre ganz spezielle Idee. Lassen Sie uns wissen oder wenden Sie sich direkt an unseren Partner:

blumen fitze ag
Augustinergasse 20
8001 Zürich
Telefon: 044 221 21 61
info@blumen-fitze.ch
www.blumen-fitze.ch



blumen fitze

Die Hochzeitstorte

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche betreffend des krönenden Abschlusses mit. Wir bieten Ihnen exklusiv im Hotel UTO KULM die Kollektion von Diadolce an.

Diadolce Hochzeitstorten - die mit dem echten Brillanten



Diadolce.

Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre Lieblingstorte mitbringen oder liefern lassen. Dafür verrechnen wir einen Servicebeitrag von CHF 6 pro Person. Wenn Sie ein Dessertbuffet gewählt haben, entfällt dieser Zuschlag.

Trauringe

Gestalten Sie zusammen mit der Goldschmiedin Cornelia Liem Minutella Ihre ganz speziellen Trauringe:

Prunkstück
6382 Büren
Telefon: 041 612 24 39
info@prunkstueck.ch
www.prunkstueck.ch



Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich

8143 Uetliberg ZH

Tel. +41 (0)44 457 66 66

Fax +41 (0)44 457 66 99

info@utokulm.ch

www.utokulm.ch



Aperitifvorschläge Hotel UTO KULM

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Aussicht über Zürich sowie die wunderbare Panoramansicht vom Säntis bis in die Innerschweizer Alpen.

Die Aperitifs Nr. 1 bis Weinkeller Aperitif 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

- Johannisberg, Maitre de Chais
- Orangensaft und Mineral
- 2 Wraps mit Kräuterfrischkäse
- 2 Wraps mit geräucherter Trutenbrust

CHF 26 pro Person

CHF 16 pro Person exklusive Johannisberg

Aperitif Nr. 3

- Räuschling, Höcklistein
- Orangensaft und Mineral
- Hobelkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken
- Bündner Trockenwurst und Laugenbrezel

CHF 31 pro Person

CHF 21 pro Person exklusive Räuschling

Lagerfeuer Aperitif:

Von November bis Februar begrüßen wir Sie und Ihre Gäste bei einem Aperitif am Lagerfeuer.

- Glühwein
- Orangensaft und Mineral
- Steckenbrot natur und mit Speck

Bei Regenwetter serviert am Tisch:

- Weihnachtssessence mit Prosecco
- Orangensaft und Mineral
- Blätterteiggebäck mit 3 verschiedenen Füllungen

CHF 18 pro Person

CHF 15 pro Person exklusive Glühwein

CHF 23 pro Person mit Uetliberg Glühweintasse

zum Mitnehmen

Weinkeller Aperitif:

Für Gruppen bis maximal 15 Personen servieren wir einen Aperitif in unserem exklusiven **Mouton Weinkeller**. Bei einer Personenzahl von 15 bis 30 servieren wir den Aperitif auch in unserem **Gewölbekeller Caveau**.

- Chablis, Louis Latour
- Rosado, Finca Altorfer
- Orangensaft und Mineral

CHF 42 pro Person

Dazu wählen Sie bitte 5 Komponenten aus unseren nachfolgenden Vorschlägen aus.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Für Ihren **individuell zusammengestellten Aperitif** mit anschliessendem Bankettmenu empfehlen wir Ihnen 4 bis 6 verschiedene Komponenten aus unseren Vorschlägen auszuwählen.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

Aus dem Shotglas:

- Tomaten-Brotsalat mit Pesto CHF 4.50
- Espuma je nach Saison CHF 4.50
(z.B.: Kräuter, Randen, Tomate)
- Kaltschale je nach Saison CHF 4.50
(Gurke, Melone, Kirschen, Gazpacho)

Auf dem China Löffel:

- Apfel-Gelee mit geräuchertem Heilbutt CHF 6.50
- 2 gefüllte Datteln mit Kräuterfrischkäse CHF 4.50

Blätterteiggebäck:

- Gefülltes Blätterteiggebäck
verschiedene Sorten CHF 5.00

Für einen **Aperitif Riche, Stehlunch oder Stehdinner** empfehlen wir Ihnen mindestens 9 bis 11 verschiedene Teile aus unseren Vorschlägen auszuwählen.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

Fingerfood:

- Crostini mit Beef Tatar CHF 4.00
- Crostini mit Oliventapenade CHF 3.50
- Crostini mit Tomaten und Basilikum CHF 3.50
- 2 Mini Frühlingsrollen CHF 3.50
- 2 Samosas mit Mangochutney CHF 4.50
- 2 Wraps mit Kräuterfrischkäse CHF 4.50
- 2 Wraps mit Trutenbrust CHF 4.50
- 2 Meatballs mit Tomatensalsa CHF 5.00

Auf dem Spieß:

- Melonen mit Rohschinken CHF 6.50
- Tomaten Mozzarella CHF 5.50

Bankettmenüs für höchste Ansprüche

MENU 1:

Blattsalatstraus an Hausdressing

Klare Tomatensuppe mit Schnittlauch

Schweinsbraten gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen,
Kartoffelstock mit Olivenöl und Saisongemüse

Ananascarpaccio mit Himbeersorbet

CHF 65 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet

MENU 2:

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Croutons

Glasierter Kalbsbraten an Marsalajus,
Tagliatelle und Gemüse garnitur

Tonkabohnenmousse mit Minzeschaum

CHF 72 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet

MENU 3:

Hausterrine mit Dörrfrüchten und Preiselbeerschaum

Rinds-Kraftbrühe mit Flädli

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
serviert mit Butterrösti

Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleeis

CHF 85 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet

MENU 4:

Blattsalatstraus im Knusperkörnchen
an Balsamicodressing

Mandelschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Am Stück gegartes Roastbeef mit Sauce Bearnaise,
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessert Sinfonie

CHF 89 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet

MENU 5:

Gemüsetatar mit Mascarpone mit Parmesansegel
und Blattsalatstraus

Kokos-Zitronengrassuppe

Lachs-Seezungenroulade mit Camargueris
und Safranschaum

Kalbsrücken am Stück gegart an Rosmarinjus
mit Mohnnocchi und Gemüsevariation

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
mit Sauerrahmglace

CHF 105 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet

GOURMET MENU:

Entenleberterrinen mit Apfel-Sauternsalpikon
mit Brioche und Feigen Chutney

Weisse Tomatencremesuppe

Hausgemachte Ravioli mit Bündner
Bergkäsefüllung und Salsa Verde

Birnensorbet mit Williams

Zanderfilet auf Randenrisotto

Irishes Rindsfilet am Stück gegart
mit Kartoffeltrüffelart und Blattspinat

Desserttraum „Top of Zürich“

Friandises

CHF 145 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillet

Gerne servieren wir Ihnen für alle Menüs einen
Nachservice des Hauptganges. CHF 10 Zuschlag pro
Person.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich

8143 Uetliberg ZH

Tel. +41 (0)44 457 66 66

Fax +41 (0)44 457 66 99

info@utokulm.ch

www.utokulm.ch



Oder stellen Sie sich Ihr persönliches **Wunschmenu** zusammen. Wählen Sie dafür aus den verschiedenen Gängen aus. Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden.

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice des Hauptganges. CHF 10 Zuschlag pro Person.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

Damit wir Ihnen das ZVV-Bahnbillet inkludieren können, bitten wir Sie um die Bestellung eines Hauptganges.

Kalte Vorspeisen:

- Bunter Blattsalat aus eigenem Anbau CHF 10.50
- Nüsslisalat mit Ei CHF 12.50
- Baby Lattich mit Speck, Croutons und Parmesan an Caesar Dressing CHF 13.00
- Hausgebeizter Lachs auf Kräutersalat mit Honig-Senf-Sauce CHF 16.50
- Rindscarpaccio mit Zitronenöl, Fleur de Sel und fein gehobeltem Parmesan CHF 17.00

Warme Vorspeisen:

- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree CHF 21.50
- Wolfsbarschfilet auf Kartoffel- Selleriepüree mit Champagnerschaum CHF 29.00
- Hausgemachte Ravioli mit Bündner Bergkäsefüllung und Salsa Verde CHF 19.00
- Risotto mit Randen und frittiertem Rucola CHF 16.00

Suppen:

- Rindskraftbrühe mit Sherry, Flädli, Gemüse oder Royal CHF 9.50
- Mandelcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen CHF 9.50
- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons CHF 9.50
- Kürbiscrcemesuppe mit eigenem Öl CHF 12.50
- Kokos-Zitronengras Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel CHF 14.00

Hauptgänge mit Fleisch:

(Preise verstehen sich inklusive ZVV-Bahnbillet)

- Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpüree und Marktgemüse CHF 39.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti CHF 46.00
- Am Stück gegartes US-Rindsentrecote mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Blattspinat CHF 54.00
- Duett vom Rinds- und Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit Griessgnocchi und Honig-Ingwer Karotten CHF 59.00
- Kalbshohrücken mit Rindsfilet gespickt an Schalottenconfit mit Rosmarinkartoffeln und junges Gemüse CHF 56.00

Hauptgänge mit Fisch:

(Preise verstehen sich inklusive ZVV-Bahnbillet)

- Gegrilltes Zanderfilet auf Randenrisotto und frittiertem Rucola CHF 46.00
- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Pariser Safrankartoffeln CHF 48.00
- Küstenkabeljau auf Blattspinat mit Salzkartoffel und Sauce Hollandaise CHF 44.00

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Hauptgänge Vegetarisch:

(Preise verstehen sich inklusive ZVV-Bahn билет)

- Hausgemachte Ravioli
mit Bündner Bergkäsefüllung & Salsa Verde CHF 36.00
- Mildes Gemüsecurry
mit Früchten und Jasminreis CHF 32.00
- Kartoffelgnocchi
mit getrockneten Tomaten und Basilikum CHF 34.00

Desserts:

- Zweifarbiges Schokoladenmousse
mit Kumquatkompott CHF 12.50
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Sauerrahmglace CHF 14.00
- Dessert Sinfonie UTO KULM
(verschiedene kleine süsse Verführungen) CHF 15.00
- Diverse Sorbets mit Prosecco oder
Wodka, Calvados CHF 14.00
- Gratinierte Waldbeeren
mit Vanilleglace CHF 16.50
- Ananascarpaccio mit Himbeersorbet CHF 15.50

Ab 30 Personen zum Selbstkombinieren anstelle der Vorspeise und/oder dem Dessert in unserem Menu.

Salatbuffet als Vorspeise:

Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignon, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln
Crevetten Cocktail
Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

CHF 21 pro Person

Anstelle der Vorspeise im Menu
CHF 12 Zuschlag pro Person.

Antipastibuffet als Vorspeise:

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchini und Peperoni, getrocknete Tomaten
Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Parmesan
Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignons, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln, Crevetten Cocktail
Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

CHF 31 pro Person

Anstelle der Vorspeise im Menu
CHF 22 Zuschlag pro Person.

Dessertbuffet:

Waldbeerengratin, Fruchtsalat mit Rahm, Tiramisu, gebrannte Creme, Caramelköpfler, Glaces und Sorbets, zweifarbiges Schokoladenmousse, hausgemachte Brownies, Bananenroulade
Käseauswahl Tour de Suisse

CHF 31 pro Person

Anstelle des Desserts im Menu
CHF 22 Zuschlag pro Person.

Grillbuffets für höchste Ansprüche

Grillbuffet 1 „UTO KULM“ ab 30 Personen

Salat und Antipasti:

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni, getrocknete Tomaten
Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Parmesan
Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignon, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln
Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

Grilladen:

Rindshuftsteak, Spare-Ribs, Straussenfilet, Lammierstück, Wiediker Grillwurst
Riesencrevetten am Spiess

Saucen:

Kräuterbutter, Schnittlauchsauerrahm, Barbecuesauce, Mangochutney, Chimichurri-Sauce

Beilagen:

Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, Grillgemüse, gebratener Reis

Dessert:

Waldbeerengratin, Fruchtsalat mit Rahm, Tiramisu, gebrannte Creme, Caramelköpfler, Glace und Sorbets, Käseauswahl Tour de Suisse

CHF 87 pro Person inklusive ZVV-Bahn билет

Grillbuffet 2 „Üetliberg“ ab 50 Personen

Salat und Antipasti:

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni, getrocknete Tomaten
Griechischer Salat, Tomaten mit Mozzarella, Oliven und Parmesan
Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Champignon, Croutons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und gebratenen Speckwürfeln, Crevetten Cocktail
Hausdressing mit Knoblauch, French- und Italienischer Salatsauce, Knoblauchkräuterbrot

Grilladen:

Roastbeef am Stück gebraten, Rindshuftsteaks, Spare-Ribs, Straussenfilet, Lammierstück, Wiediker Grillwurst
Riesencrevetten am Spiess, Red Snapperfilet

Saucen:

Kräuterbutter, Schnittlauchsauerrahm, Barbecuesauce, Mangochutney, Chimichurri-Sauce

Beilagen:

Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, Grillgemüse, gebratener Reis

Dessert:

Waldbeerengratin, Fruchtsalat mit Rahm, Tiramisu, gebrannte Creme, Caramelköpfler, Glace und Sorbets, Zweifarbiges Schokoladenmousse, hausgemachte Brownies
Käseauswahl Tour de Suisse

CHF 97 pro Person inklusive ZVV-Bahn билет

Bankettweine

Liebe Weinfreunde,

zu jedem feinen Essen gehört ein gutes Glas Wein. Mit grosser Sorgfalt und viel Herzblut haben wir für Sie ein umfangreiches Weinangebot zusammengestellt. Sollte Ihr persönlicher Lieblingswein nicht dabei sein, finden Sie ihn vielleicht auf der grossen Restaurant Weinkarte, die wöchentlich optimiert und 450 verschiedene Weine aus aller Welt enthält – darunter viele Klassiker, interessante Neuentdeckungen und aktuelle Trendweine.

Wenn Sie bei Ihrer Weinauswahl Hilfe benötigen steht Ihnen unser erfahrener Sommelier gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Viel Vergnügen beim Lesen und natürlich auch beim Trinken!

„UTO KULM Selection“

Weissweine

Pinot Grigio CHF 44

Das schöne Fruchtaroma und die moderate Säure ergeben einen Wein, der nicht nur zum Aperitif bestens passt, sondern auch zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Chardonnay CHF 42

Das Bouquet dieses Weines erinnert an gelbe Früchte, Honig- und Vanillenoten. Ein idealer Begleiter zu Antipastibuffet, Fisch, Geflügel und hellem Fleisch.

Rotweine

Merlot CHF 42

Ein dominantes Waldbeerenbouquet mit dezenten Kräuternoten. Dieser Merlot besticht durch sein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Cabernet Sauvignon CHF 45

Die schöne purpurne Farbe, der Duft nach Holunderblüten und Dörrfrüchten verführt die Nase. Im Gaumen sanft und rund. Tannine, Frucht und Säure sind gekonnt ausbalanciert.

Cabernet Franc CHF 49

Dieser Wein verwöhnt das Auge mit seinem strahlenden Rubinrot. Das Bouquet erinnert an rote Beerenfrüchte und Gewürze mit typischer Grasnote. Sein intensiver Geschmack mit straffer Tanninstruktur besticht am Gaumen.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Schweizer Weissweine

Dézaley Clos des Abbayes CHF 56

Ville de Lausanne, Waadt
Chasselas
Subtilität, Feinheit und Fülle sind die Eigenschaften dieses reintönigen, blumigen Weissweins.

Amigne des Vétroz CHF 69

Grand Mètral, Wallis
Amigne
Die Amigne duftet intensiv nach Wildblüten, Aprikosen, Mandarinen und Honig. Dem dichten Körper wird durch ein filigranes Säurespiel, Frische verliehen. Er ist der ideale Begleiter zu feinen Gerichten wie Geflügel oder anderem weissen Fleisch.

Terre alte CHF 58

Gialdi SA, Tessin
Merlot bianco
Ein Blanc de Noir wie aus dem Bilderbuch. Der Wein besticht mit Aromen von gelbem Kernobst und eleganten floralen Noten. Der Gaumen zeigt eine schöne Fülle, gestützt von einem sanften Säurenerv. Dies macht ihn zu einem herrlichen Begleiter für kräftige Fischgerichte und zu hellem Fleisch.

Sauvignon blanc CHF 59

Höcklistein, Zürichsee
Sauvignon Blanc
Der Wein aus heimischen Rebbergen besticht mit Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und feiner exotischer Frucht. Der Gaumen präsentiert sich elegant, die Frucht ist perfekt in ein frisches Säurespiel integriert. Wir servieren ihn zum Aperitif und zu heimischen Fischgerichten.

Spanischer Weisswein

Albariño CHF 56

Castro Martin, Rias Baixas
Albariño
Mit strahlendem Strohgelb funkelt der Wein aus dem Glas. Die Nase zeigt eine verspielte Aromatik, die an Passionsfrucht und Zitrusblüten denken lässt. Am Gaumen zeigt er sich ebenfalls exotisch mit schöner Frische und langem Nachhall. Ein perfekter Wein zu unseren Antipasti und zu grilliertem Fisch.

Basa CHF 48

Telmo Rodriguez, Rueda
Sauvignon Blanc, Verdejo
Kurz, ein Everybody's Darling. Frisch und elegant mit intensiver Frucht nach Maracuja, Babyananas und Stachelbeere. Der Gaumen präsentiert sich ebenfalls verspielt, wieder finden sich gelbe exotische Früchte und ein erfrischendes Säurespiel, welches den Wein in ein harmonisches Finale führt. Perfekt begleitet er unsere Gäste durch den Aperitif, zu leichten Speisen ist er ebenfalls ein passendes Pendant.

Neue Welt Weissweine

Chardonnay CHF 54

Finca Altdorfer, Argentinien
Chardonnay
Klassisch, elegant ist wohl die trefflichste Beschreibung. Der Wein zeigt Aromen von reifen gelben Äpfeln, Ananas und Tahiti Vanille. Der Gaumen präsentiert sich ausgewogen, mit fülligem Körper und ruhigem Säurebau. Ein Allrounder, zu kräftigen Vorspeisen, Cremésuppen, wie zu Kalb und Geflügel.

Torrontes CHF 48

Ojo de Aqua, Argentinien
Torrontes
Der Wein aus autochthonen Reben, verwöhnt mit ausgesprochen duftigen Aromen von weissem Pfirsich, Wiesenblumen und jungen Marillen. Am Gaumen öffnet sich ebenfalls eine tolle Frucht, gebettet in ein harmonisches Säurespiel. Ein Wein wie gemacht für leichte Fischgerichte und duftige Vorspeisen.

7.5 dl Flaschen
Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Italienischer Weisswein

Pinot Grigio Collio DOC CHF 51

Tenuta Villanova, Friaul
Pinot Grigio

Ein italienisches Paradebeispiel für einen Grauburgunder. Der Wein zeigt Noten von gelben Äpfeln und reifen Birnen. Der Gaumen präsentiert sich druckvoll, gestützt von frischer Säure und subtiler Würzigkeit. Im Zusammenspiel mit kräftigem Geflügel und weissem Fleisch öffnet sich sein volles Potential.

Chardonnay delle Venezie CHF 55

Allegrini, Veneto
Chardonnay

Der Wein präsentiert sich in leuchtendem goldgelb mit zart weissen Reflexen. Die Nase zeigt Aromen von gelber Steinfrucht, Zitrusblüte und feinem Vanilleduft. Am Gaumen findet sich eine schöne Balance zwischen Frucht und Säure. Ein guter Begleiter zur klassischen Schweizer Küche.

Österreichische Weissweine

Grüner Veltliner CHF 52

Zantho, Burgenland
Grüner Veltliner

Diese österreichische Rebsorte zeichnet sich durch ihre frische Frucht und mineralische Struktur aus, deren faszinierende Leichtigkeit unbeschwertem Trinkgenuss bietet. Ein toller Wein zu heimischen Fischgerichten, oder einfach nur als Aperitif.

Französische Weissweine

Chablis CHF 65

Louis Latour, Chablis AC
Chardonnay

Mineralität ist das Schlagwort wenn's um Chablis geht – und die zeigt er wie kein Zweiter! Herrlich frisch, mit knackigem Säurenerv besticht der Wein am Gaumen. Durch seinen kräftigen Körper ist er selbst zu weissem Fleisch ein würdiger Gegenspieler.

Pouilly - Fumé CHF 56

De Ladoucette
Sauvignon Blanc

Ein klassischer Vertreter mit Aromen von Holunderblüte, Stachelbeere und reifer Mango. Der Gaumen präsentiert sich verspielt mit ausgewogener Frucht und einem feinen Säurebau. Er eignet sich perfekt als Aperitif und zu sommerlichen Vorspeisen.

Schweizer Rotweine

Nobler Blauer CHF 54

Jürg Saxer, Zürich Neftenbach
Pinot Noir

Der Wein zeigt sich in sanftes Rubin gekleidet. Die Nase präsentiert Aromen von Johannisbeere und roter Waldfrucht. Der Gaumen ebenfalls mit Beerenfrucht und feiner Zedernwürze.

Malanser CHF 56

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.

San Zeno Riserva CHF 55

Claudio Tamborini, Tessin
Merlot

Kräftiges Rubinrot. Die Nase präsentiert sich vielschichtig, mit Noten von Pflaumen und Vanille. Im Gaumen gradlinig und harmonisch, mit vollem Geschmack und fester Tanninstruktur.

Dôle de Sion/ Maître de Chais CHF 59

Provins, Wallis
Pinot Noir

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

7.5 dl Flaschen
Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Österreichische Rotweine

Zweigelt CHF 56

Weingut Trapl, Carnuntum

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 jeden Anlass gekonnt begleitet.

Französische Rotweine

Santenay CHF 85

Louis Latour, Burgund

Pinot Noir

Ein kleiner Burgunder mit viel Substanz. Herrlich typisch mit Aromen von roter Beerenfrucht, nassem Laub und Zedernwürze. Perfekt zu Wild- und Herbstgerichten.

Château Ramafort CHF 82

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC

Cabernet Sauvignon, Merlot

Ein klassischer Bordeaux, mit Noten von Cassis und Kräuterfrische. Der Gaumen öffnet sich mit dunkler Beerenfrucht und körnigem Tanningerüst. Perfekt begleitet er dunkles und kurz geratenes Fleisch.

Magnum CHF 166

Syrah, Grenache, Carignan CHF 66

Chateau Cascadais, Corbiers AC

Syrah, Grenache, Carignan

Ein Weinerlebnis aus Corbiers - betont dunkelbeerig mit Aromen von Cassis, Heidelbeere und Schwarzkirsche, im Finale öffnet sich eine schöne Würze, die an weissen Pfeffer und Mokka denken lässt.

Ein idealer Wein zu Schmorgerichten, Braten und Ragouts.

Italienische Rotweine

Amarone CHF 89

Valpantena, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Unglaublich dicht, mit Aromen von kandierter Waldfrucht, Schwarzkirsche und kräftiger Würze liegt der Wein im Glas. Der Gaumen zeigt sich ebenfalls druckvoll mit geschliffen weichen Tanninen. Ein idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten mit dunklen Saucen.

Primitivo di Manduria CHF 53

Lirica, Apulien

Primitivo

Der 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 rundem Tanningerüst.

Brunello di Montalcino CHF 98

Pinino, Toskana

Sangiovese

Ein Brunello wie aus dem Bilderbuch. In tiefes Rubin gekleidet, verwöhnt der Wein mit Sauerkirschen, Tabakwürze und Mokkanoten. Am Gaumen öffnet sich die volle Kraft. Frucht, Säure und ein körniges Tannin sind perfekt miteinander verwoben. Ideal zum Rindsfilet und zu unserem Grillbuffet.

Ritocco CHF 56

Valpantena, Veneto

Corvina, Rondinella

Der Ripasso präsentiert sich unglaublich komplex, mit Noten von Amarenakirschen, Zwetschgenröster und Rosinen. Am Gaumen öffnet sich eine schöne Beerenfrucht, umgarnt von samtig weichen Tanninen. Ein unkomplizierter Wein für jeden Anlass.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
 8143 Uetliberg ZH
 Tel. +41 (0)44 457 66 66
 Fax +41 (0)44 457 66 99
 info@utokulm.ch
 www.utokulm.ch

**Spanische Rotweine**

Elias Mora CHF 62
 Semi Crianza, Toro
 Tempranillo

In strahlendem Rubinrot mit violetten Reflexen liegt der Wein im Glas. Die Nase zeigt sich klassisch, mit Noten von Johannisbeere, Pflaumen und feiner Würzigkeit. Am Gaumen präsentiert sich eine charmante rote Beerenfrucht, die gepaart mit wuchtigem Tannin, in einem langen Nachhall endet. Perfekt zu Leberli und anderen klassischen Gerichten.

Magnum CHF 118

Carmelo Rodero CHF 83
 Bodegas Rodero, Ribera del Duero
 Tempranillo

Ein Kraftprotz aus Ribera, alte Reben verleihen diesem Wein Tiefe und Komplexität. Aromen von getrockneten Beeren und Bitterschokolade verwöhnen die Nase. Den Gaumen umschmeichelt er mit kräftiger Frucht und bissigem Tannin. Ein Wein für Gerichte der kälteren Jahreszeit.

Conde de Valdemar Crianza CHF 49
 Martinez Bujanda, Rioja
 Tempranillo

Kräftiges Kirschrot mit dunkelvioletten Tönen. In der Nase sehr aromatische Intensität. Noten nach reifen, roten Früchten, die in reiche Vanille- und Röstaromen übergehen. Am Gaumen samtig und gute Struktur.

Muga Reserve CHF 72
 Bodegas Muga, Rioja
 Tempranillo

Das Paradebeispiel aus Roja zeigt einen ausgeprägten Duft nach roter Johannisbeere und Backpflaume, begleitet von einer subtilen Würze, die an Zedernholz erinnert. Im Geschmack öffnet sich eine elegante Frucht, die von einem feinkörnigen Tannin in ein langes Finale getragen wird.

Magnum CHF 149

Neue Welt Rotweine

Decero CHF 98
 Finca Decero, Argentinien
 Petit Verdot

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

Alliance Shiraz CHF 64
 Australian Domain Wines
 Shiraz

Gekleidet in ein tiefes Rubinrot besticht dieser Wein mit Aromen von schwarzen Beeren und einem floralen Touch der an Veilchen und Eukalyptus erinnert. Im Gaumen zeigt er seine ganze Kraft, mit intensiver Frucht und samtigen Tanninen.

Champagner und Prosecco

Moscato d'Asti CHF 44
 Prosecco di Valdobbiadene CHF 49
 Deutz CHF 95
 Taittinger Rosé CHF 135

Dessertweine

Muscat de Beaume de Venise CHF 84
 Domaine de Durban, Rhône
 Muscat Blanc, Petit grains

Unglaublich duftig umschmeichelt der Wein die Nase. Es finden sich Aromen von Mandarine, Litschi und Rosenblüten. Am Gaumen öffnet sich ein toller Schmelz, die Süsse wird von einem erfrischenden Säurebau getragen. Ein perfekter Wein zu cremigen Desserts und zu Käse

Riesling Auslese CHF 88
 Joh. Bapt. Schäfer
 Riesling

Ein herrlich erfrischender Süsswein, mit Aromen von gelber Steinfrucht und feiner Kräuterwürze. Im Gaumen präsentiert sich ein harmonisches Spiel aus Süsse, Frucht und Säure. Ideal zu fruchtbetonten Desserts und zu Foie Gras.

7.5 dl Flaschen
 Alle Preise inklusive 8% MwSt.



Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beinhalten 5dl Weiss- oder Rotwein pro Person. Bier Mineral Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion. Die Getränkepauschalen sind zu jedem Menu oder Buffet frei wählbar.

Uetliberg Economic

Schweiz CHF 48
Féchy Taille d'Or, Cave Riegger
Nobler Blauer, Jürg Saxer
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Italien CHF 48
Pinot Grigio, Villa Nova
Rosso di Montalcino, Pinino
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Spanien CHF 53
Albariño, Castro Martin
Sola Fred, Terrasse del Montsant
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Neue Welt CHF 50
Chardonnay, Finca Altorfer, Argentinien
Malbec, Finca Altorfer, Argentinien
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Österreich CHF 59
Sauvignon Blanc, Umatham
Primissimo, Josef Ehmoser
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Uetliberg Exklusiv

Schweiz CHF 72
Defi Blanc, Les Titanes
Passion, Donatsch
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Italien CHF 70
Blange'Arneis, Ceretto
Amarone Valpantena, Cantina Valpantena
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Spanien CHF 70
Golos Blanco, Miquel Gelabert
Sestelino, Finca Ses Talaioles
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Neue Welt CHF 75
Chardonnay, Donum, Chile
Decero Petit Verdot, Decero Finca Chile
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Österreich CHF 80
Grüner Veltliner, Josef Ehmoser
Tilhofen, Trapl
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Relaxed auf den Uetliberg

Das Hotel UTO KULM befindet sich in einem autofreien Naherholungsgebiet – dem Uetliberg. Es gibt verschiedene Parkmöglichkeiten in Zürich und Umgebung, doch zu guter Letzt gelangen Sie nur mit der SZU oder zu Fuss zu unserem Hotel. Ab der Endstation Uetliberg führt Sie ein 7-minütiger Spaziergang zum Hotel.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit der SZU (S10), Gleis 2 ab Zürich Hauptbahnhof, können Sie jede halbe Stunde in nur 20 Minuten Bahnfahrt bis zur Endstation Uetliberg fahren (Samstag und Sonntag alle 20 Minuten). Die Fahrplanzeiten finden Sie im Internet unter www.szu.ch.

Auf Wunsch werden gehbehinderte Gäste sowie das Gepäck von Hotel- und Seminargästen bei der Endstation Uetliberg abgeholt. Bitte teilen Sie uns einen Tag im Voraus Ihre Ankunftszeit mit.

Anreise vom Flughafen Zürich-Kloten

Pro Stunde fahren mehrere Züge zum Zürcher Hauptbahnhof. Im Hauptbahnhof steigen Sie um in die SZU (S10), Gleis 2. Die SZU fährt jede halbe Stunde in nur 20 Minuten Bahnfahrt bis zur Endstation Uetliberg (Samstag und Sonntag alle 20 Minuten). Die Fahrplanzeiten ab Flughafen bis zur Endstation Uetliberg finden Sie im Internet unter www.sbb.ch.

Anreise zu Fuss

Die gut gepflegten Wanderwege laden zu einem gemütlichen Spaziergang auf den Uetliberg ein. Folgende Ausgangspunkte sind empfehlenswert:

- ab Albisgüetli ca. 45 Minuten
- ab Triemli ca. 60. Minuten
- ab Uitikon-Waldegg ca. 45 Minuten

Anreise mit dem Auto

Sie kommen vom Bündnerland auf der A3

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Autobahnausfahrt Westring
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite (links einspuren)

Sie kommen von St. Gallen auf der A1

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Durch den Gubristtunnel (Nordumfahrung Zürich)
- Westring Richtung Chur A3/A4
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite (links einspuren)

Sie kommen von Bern auf der A1

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Kreuz Limmattal
- Westring Richtung Chur A3/A4
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite (links einspuren)

Sie kommen von Luzern auf der A4

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Bei der Verzweigung Zug in Richtung Zürich fahren
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite (links einspuren)

Anreise ab Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg (SZU)

Fussweg sieben Minuten/Naturstrasse
Überqueren Sie die Fussgängerbrücke, gehen Sie die Naturstufen hoch bis zum Bahngleis und dann nach rechts ca. 300 Meter bis zur Bahnstation Uitikon-Waldegg.

Fussweg zehn Minuten/asphaltierte Strasse
Vom Parkplatz aus rechts der Strasse entlang bis zur zweiten Tankstelle. Benutzen Sie die Fussgängerunterführung und wechseln Sie die Strassenseite. Anschliessend führt Sie ein asphaltierter Weg durch den Wald bis zur Bahnstation.

Ausführliche Wegbeschreibungen:
www.utokulm.ch



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette & Hochzeiten

1 Reservation

Die Reservationsvereinbarung und allfällige Änderungen betreffend Leistungen des Hotel UTO KULM werden verbindlich, wenn sie durch das Hotel bestätigt und durch den Auftraggeber schriftlich rückbestätigt sind.

2 Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl wird in der Reservationsvereinbarung festgelegt. Abweichungen von mehr als 20% müssen mindestens 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Bei einer Meldung nach diesen 4 Wochen gelten folgende Bestimmungen:

Änderungszeitpunkt / Anzahl Tage vor Anlass	Anspruch des Hotel UTO KULM
27 bis 21 Tage	25% der Menukosten, jedoch mind. CHF 20 p. P.
20 bis 11 Tage	50% der Menukosten, jedoch mind. CHF 35 p. P.
10 bis 2 Tag	75% der Menukosten, jedoch mind. CHF 50 p. P.
2 bis 0 Tage	100% der Menukosten, jedoch mind. CHF 80 p. P.

Hinweis: Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Abrechnung. Für nicht erscheinende Gäste am Anlagentag werden nach Abzug von 5% Toleranz die vollen Seminarkosten verrechnet.

3 Annullation der Reservation

3.1 Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Annullationskosten verrechnet:

Private Gruppen bis 39 Personen (ohne Übernachtung)
Firmengruppen bis 99 Personen (ohne Übernachtung)

Annullierungszeitpunkt / Anzahl Tage vor Anlass	Anspruch des Hotel UTO KULM
60 bis 31 Tage	25% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 20 pro Person
30 bis 11 Tage	50% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 35 pro Person
10 Tage bis 1 Tag	75% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 50 pro Person
Absage am Anlagentag	100% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 80 pro Person

Private Gruppen ab 40 Personen (ohne Übernachtung)
Firmengruppen ab 100 Personen (ohne Übernachtung)

Das Hotel UTO KULM verlangt bei der definitiven Bestätigung eine angemessene Anzahlung.

Annullierungszeitpunkt / Anzahl Monate vor Anlass	Anspruch des Hotel UTO KULM
bis 6 Monate	Die Vorauszahlung wird vollumfänglich zurückerstattet
6 Monate und später	Die Vorauszahlung wird nicht zurückerstattet

3.2 Annullationen einzelner Hotelzimmer (bis 10% der Hotelzimmer) sind bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos. Bei späterer Annullation oder bei Nichtanreise eines Gastes werden die Kosten für eine Übernachtung verrechnet. Kurzfristige Absagen (2 - 30 Tage vor dem Anlass) von mehr als 10% der Hotelzimmer werden mit CHF 100 pro Zimmer verrechnet.

3.3 Hat das Hotel UTO KULM begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet, ist dieses berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

4 Haftung

Das Hotel UTO KULM haftet nur bei absichtlicher oder grobfahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Gast. Jede weitere Haftung (leichte, mittlere Fahrlässigkeit; Kausalhaftung) wird wegbedungen.

5 Weitere Bestimmungen

5.1 Der Kunde bezieht sämtliche gastgewerbliche Leistungen vom Hotel UTO KULM.

5.2. Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten, soweit dies unter Berücksichtigung der Interessen des Hotels für den Veranstalter zumutbar ist.

5.3 Anzeigen in den Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit dem Hinweis, dass die Veranstaltung im UTO KULM stattfindet, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch das Hotel UTO KULM.

5.4 Verlängerungen von Veranstaltungen über Mitternacht hinaus sind nur bei vorgängiger Absprache möglich. Allenfalls erforderliche Bewilligungen bleiben vorbehalten.

5.5 Der Gast haftet für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste verursacht werden, ohne dass das Hotel UTO KULM dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sachen, Kleider oder Materialien wird seitens des Hotel UTO KULM jede Haftung wegbedungen.

Der Veranstalter kann Material nach einer Veranstaltung in unserem Hause entsorgen. Das Hotel behält sich vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

5.6 Bei Banketten und Hochzeiten (mit oder ohne Übernachtung) ist der Veranstalter für sämtliche erforderlichen Versicherungen (insbesondere für eingebrachte Sachen) verantwortlich. Das Hotel UTO KULM kann den Nachweis dieser Versicherung verlangen.

5.7 Zahlungsmodalitäten: Das Hotel UTO KULM ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen; insbesondere bei grossen Anlässen oder wenn der Kunde mit dem Veranstalter nicht identisch ist. Ohne andere Absprache stellt das Hotel UTO KULM dem Kunden im Anschluss an die Veranstaltung Rechnung. Die Rechnungen sind zahlbar innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum.

5.8 Anwendbares Recht/Gerichtsstand
Anwendbar ist ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand: Hotel UTO KULM AG, Stallikon

5.9 Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftlichkeit.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich

8143 Uetliberg ZH

Tel. +41 (0)44 457 66 66

Fax +41 (0)44 457 66 99

info@utokulm.ch

www.utokulm.ch