

Herzlich Willkommen im Restaurant Gmüetliberg

Ob für Familienfeste oder Firmenfeiern, ob am Mittag oder am Abend

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie in unserem gemütlichen Restaurant mit Wintergarten und Sonnenterrasse einen Anlass durchführen möchten.

Unsere Küche hat für Sie eine Vielzahl leckerer Menus und feine Buffets zusammengestellt. Unser Weinkeller ist klein und fein und wir können Ihnen jederzeit den passenden Wein zu Ihrem Menu servieren.

Möchten Sie in unseren Räumlichkeiten eine Sitzung oder einen Vortrag durchführen? Selbstverständlich ist auch dies möglich. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Das Service- und Küchenteam freut sich, Sie und Ihre Gäste während Ihrem Aufenthalt zu verwöhnen.

Herzlich

Oscar Candrian
Gastgeber & Geschäftsführer

Hinweise und Tipps

Wichtige Informationen

Jeder Anlass, ob gross oder klein, will gut geplant und organisiert sein. Gerne unterstützen wir Sie dabei und darum haben wir wiederkehrende Fragen bereits für Sie zusammengefasst. Zögern Sie jedoch nicht und stellen Sie uns Ihre speziellen Fragen, wir sind jederzeit gerne für Sie da!

Kontaktperson

Oscar Candrian, Geschäftsführer

Anschrift

Restaurant Gmüetliberg T 044 463 92 60
bei der Endstation F 044 457 66 99
8143 Uetliberg info@gmuetliberg.ch

Öffnungszeiten

Montag	Dienstag bis Samstag	Sonn- und Feiertage
Ruhetag	08.45 bis 23.00 Uhr	08.45 bis 18.00 Uhr

Räumlichkeiten

- | | |
|--|--------------|
| ▪ Stalliker-Stube | 30 Personen |
| ▪ Wintergarten | 36 Personen |
| ▪ Gmüetli-Saal | 45 Personen |
| ▪ Stalliker-Stube und Wintergarten | 66 Personen |
| ▪ Stalliker-Stube und Gmüetli-Saal | 75 Personen |
| ▪ Stalliker-Stube, Gmüetli-Saal und Wintergarten | 110 Personen |
| ▪ ganzes Restaurant | 150 Personen |

Blumendekoration

Gerne realisieren wir Ihre ganz spezielle Idee. Lassen Sie es uns wissen oder wenden Sie sich direkt an unseren Partner.

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

Menudruck

Auf Wunsch schreiben wir eine Menukarte mit Ihrem individuellen Titel: CHF 1.00/Stk.

Technische Hilfsmittel

Beamer inkl. Leinwand Preis auf Anfrage

Aperitifvorschläge

Der erste Eindruck entscheidet

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die Aussicht ins Reppischtal. Bei schönem Wetter finden bei uns die Aperitife im Freien statt. Mit den Pauschalen möchten wir Ihnen die Qual der Wahl ersparen oder stellen Sie ihren individuellen Aperitif selber zusammen.

Gmüetliberg-Aperitif

- Früchtebowle mit Prosecco (2 dl/Person)
- Orangensaft, Mineralwasser
- gemischtes, warmes Blätterteiggebäck

CHF 18.50 pro Person

Bahnhof-Aperitif

- Féchy, Orangensaft und Mineral
- Gemüse-Dip mit 2 Saucen
- Chäschüechli, Schinkengipfeli und Salzgebäck

CHF 27.50 pro Person

Lagerfeuer-Aperitif

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

- Glühwein, Orangensaft und Mineral
- Tortilla-Chips mit Salsa mexicana

CHF 16 pro Person

Individuelle Aperitife

Wir empfehlen Ihnen mit mindestens 10 Stück pro Person zu kalkulieren

KALTE APERITIFE

Pommes-Chips, Salznüssli, Salzsticks	CHF	3.00 pro Person
Tomaten-Mozzarellini-Stick	CHF	2.50 pro Stück
Gemüse-Dip mit 2 Saucen	CHF	5.00 pro Person
Hobelkäse	CHF	6.00 pro Person
PartyBrot (15 Personen) gefülltes Spezialbrot	CHF	150.00 pauschal

WARME APERITIFE

Schinkengipfeli	CHF	3.00 pro Stück
Chäschüechli	CHF	3.00 pro Stück
Mini-Pizza	CHF	3.00 pro Stück
Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce	CHF	3.00 pro Stück
Samosa mit Gemüse gefüllt	CHF	3.00 pro Stück
Knoblauch-Kräuterbrot	CHF	4.00 pro Person

Bankettmenüs

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert

Wir haben für Sie abwechslungsreiche und beliebte Menüs zusammengestellt. Bitte wählen Sie pro Anlass ausschliesslich ein Menü aus. Geben Sie uns ausserdem bei der Bestellung an, wie viele Gäste vegetarisch essen und wir passen Ihnen das ausgewählte Menü gerne entsprechend an.

Menü 1

- Knackige Blattsalatkomposition serviert mit sämigem French-Dressing
- Gespickter Rindsschmorbraten «Grossmutter Art», Kartoffelstock mit Rahm, Bohnenbündel im Speckmantel
- Apfelküchlein mit Kirschcreme

CHF 49.50 pro Person

Menü 2

- Knackige Blattsalate mit Speck, gehacktem Ei und Brotcroûtons
- Kraftbrühe mit Käse-Knusperstengel
- Pouletgeschnetzeltes «Casimir» serviert im Reisring, garniert mit süssen Früchten
- Ofenfrischer Apfelstrudel mit feiner Vanillesauce

CHF 51.50 pro Person

Menü 3

- Nüsslisalat mit gehacktem Ei, knusprigen Speck- und Brotwürfeli
- Maiscremesuppe mit sonnengetrockneten Tomatenstreifen
- Schweizer Pouletbrust-Piccata mit Champignons- und Schinkenstreifen, Weisswein-Risotto, Gemüse garnitur
- Pannacotta mit Beeren

CHF 55.00 pro Person

Menü 4

- Bunt gemischter Salat
- Kraftbrühe mit Flädli
- Schweinshalsbraten «Gmüetli» gefüllt mit Dörrzwetschgen serviert mit Kartoffelstock und farbenfroher Gemüseplatte
- Gebrannte Creme «Grossmutter Art»

CHF 51.50 pro Person

Menu 5

- Champignon-Cremesuppe
- Kalbs- oder Schweins-Cordon-bleu, knusprige Pommes frites, Gemüse nach Marktangebot
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 62.50 pro Person mit Kalbfleisch

CHF 49.50 pro Person mit Schweinefleisch

Menu 7

- Norwegischer Rauchlachs, Toast und Butter
- Kraftbrühe mit Gemüsewürfel und Sherry
- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur
- Hausgemachtes Pannacotta mit marinierten Waldbeeren

CHF 68.50 pro Person

Menu 6

- Tomatensuppe mit Gin und Basilikum
- Blattsalatkomposition mit Balsamico Dressing
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art an sämiger Champignonsrahmsauce, goldbraune Butterrösti
- Heisse Beeren mit Vanilleeis und Schlagrahm

CHF 69.50 pro Person

Menu 8

- Krevetten-Cocktail «Neptun», Toast und Butter
- Broccoli-Rahmsuppe mit Pinienkernen
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Pilzrahmsauce, Butterreis, Gemüse garnitur
- Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleeis und Schlagrahm

CHF 74.50 pro Person

Mittagsmenüs

Tellergerichte inkl. Dessert servieren wir für Gruppen ab 10 Personen

Teller 101

- Blattsalatvariation
- Kalbsbraten an Salbeijus, Kartoffelgratin, Mischgemüse

CHF 42.50 pro Person

Teller 102

- Blattsalatvariation mit Speck und Brotcroûtons
- Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse garnitur

CHF 45.50 pro Person

Teller 103

- Tomatensuppe mit Rahmhaube
- Schweizer Pouletbrust mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse

CHF 37.00 pro Person

Teller 104

- Gemüsecremesuppe
- Braunes Kalbsoressen mit Pilzen, Kartoffelstock, Mischgemüse

CHF 36.50 pro Person

Teller 105

- Kleiner gemischter Salat
- Schweins-Cordon-bleu, Pommes frites, Gemüse

CHF 43.50 pro Person

Teller 106

- Kleiner gemischter Salat
- Pouletgeschnetztes «Casimir» an rassisiger Currysauce im Reisring mit Früchten

CHF 41.50 pro Person

Teller 107

- Rindsbrühe mit Flädli
- Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art», Butterrösti

CHF 47.50 pro Person

Buffets

Unsere Angebote für Ihren Anlass – ob Geburtstag, Firmenfeier oder Ausflug

Gmüetlibuffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Reichhaltige Auswahl an gartenfrischen Salaten, French-, Italian- und Haus-Dressing, Hauspastete, Gemüse-Terrine, kalte Fleischplatte, Knoblauch-Kräuterbrot

Hauptspeisen

Kalbsbraten mit Pilzrotweinsauce, Fleischspieß mit Kräuterbutter, Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen, braunes Kalbsvoressen, Kartoffelgratin, Butternudeln, Gemüse nach Marktangebot

Desserts

Hausgemachte Caramelköpfler, Meringues mit Schlagrahm, Schokoladencreme, Zitronen-/Rüebli-Cake, frischer, hausgemachter Fruchtsalat, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Schokoladen-Profiteroles, Käsebrett mit Trauben, Birnen und Nüssen

CHF 86.50 pro Person



Es ist besser, zu geniessen
und zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio, 14. Jh.

Plauschmenüs

Unsere Plauschmenüs ab 10 Personen

Alle Plauschmenüs verstehen sich inklusive Weiss- und Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, 1 Bier (3 dl), Kaffee und Tee.

Fondue-Plausch

- Blattsalatvariation mit Knoblauchcroûtons
- Käsefondue mit rezenter Hausmischung à discrétion oder Spezialfondue nach Ihrer Wahl mit: Bärlauch, Tomatenwürfeln oder Steinpilzen
- Köstliches Hausdessert

CHF 65.50 inkl. 3 dl Offenwein pro Person
CHF 70.50 inkl. 5 dl Offenwein pro Person

CHF 75.50 inkl. 3 dl Flaschenwein pro Person
CHF 81.50 inkl. 5 dl Flaschenwein pro Person

Zuschlag
+ CHF 3.00 pro Person Spezialfondue

Raclette-Plausch

- Blattsalatvariation mit Knoblauchcroûtons
- Raclette vom Tischöfeli (400 g), Gschwellti, Essiggemüse
- Köstliches Hausdessert

CHF 68.50 inkl. 3 dl Offenwein pro Person
CHF 73.50 inkl. 5 dl Offenwein pro Person

CHF 78.50 inkl. 3 dl Flaschenwein pro Person
CHF 83.50 inkl. 5 dl Flaschenwein pro Person

Zuschlag
+ CHF 10.00 pro Person/100 g Raclettekäse

Grill-Raclette-Plausch

- Blattsalatvariation mit Knoblauchcroûtons
- Sie grillieren/braten selber am Tisch eine Auswahl von Fleischstücken (250 g) und Raclettekäse (250 g), feine Saucen, Gschwellti und Essiggemüse
- Köstliches Hausdessert

CHF 76.50 inkl. 3 dl Offenwein pro Person
CHF 81.50 inkl. 5 dl Offenwein pro Person

CHF 86.50 inkl. 3 dl Flaschenwein pro Person
CHF 91.50 inkl. 5 dl Flaschenwein pro Person

Zuschlag
+ CHF 10.00 pro Person/100 g Fleisch
+ CHF 8.00 pro Person/100 g Raclettekäse

Chinoise-Plausch

- Blattsalatvariation mit Knoblauchcroûtons
- Fondue Chinoise mit Kalb-, Rind- und Trutenfleisch (200 g), feine Saucen und allerlei Garnituren, Pommes frites
- Köstliches Hausdessert

CHF 84.50 inkl. 3 dl Offenwein pro Person
CHF 89.50 inkl. 5 dl Offenwein pro Person

CHF 96.50 inkl. 3 dl Flaschenwein p. Person
CHF 101.50 inkl. 5 dl Flaschenwein p. Person

Zuschlag
+ CHF 10.00 pro Person/100 g Fleisch

Spaghetti-Plausch

ab 10 Personen

- Blattsalatvariation mit Knoblauchcroûtons
- Spaghetti-Festival
Al dente gekochte Spaghetti mit verschiedenen Saucen:
Gmüetli-Sauce mit Pouletwürfeli, Pilzen, Kräutern und Rahm;
Carbonara mit Rahm, Schinken und Ei; Rindshackfleischsauce;
Uetliberger Bärlauchpesto;
Tomatensauce mit Basilikum;
Parmesan gerieben
- Köstliches Hausdessert

CHF 68.50 inkl. 3 dl Offenwein pro Person

CHF 73.50 inkl. 5 dl Offenwein pro Person

CHF 78.50 inkl. 3 dl Flaschenwein pro Person

CHF 83.50 inkl. 5 dl Flaschenwein pro Person

Grillspiess

ab 10 Personen

- Gemischter Salat mit Knoblauchcroûtons
- Balsamico Dressing
- Mixed-Grill-Spiess (250 g), Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter, Pommes frites, Grillgemüse
- Köstliches Hausdessert

CHF 75.50 inkl. 3 dl Offenwein pro Person

CHF 80.50 inkl. 5 dl Offenwein pro Person

CHF 88.50 inkl. 3 dl Flaschenwein pro Person

CHF 93.00 inkl. 5 dl Flaschenwein pro Person

Diese Menus erhalten Sie auch ohne die Getränkepauschale

Bankettweine

Der richtige Wein für Ihr Bankett

Wir haben für Sie eine Auswahl beliebter Weine aus verschiedenen Regionen und Ländern zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

WEISSWEINE

Féchy CHF 41.00

Waadt

Der beliebte, süffige, leichte Aperowein aus dem La Côte.

St. Saphorin CHF 46.50

Waadt

Der beliebte, harmonische und liebliche Wein aus dem Lavaux passt ausgezeichnet zum Aperero, Fisch- und Käsegerichten.

Aigle les Murailles CHF 49.50

Waadt

Der berühmte, delikate, harmonische Wein aus dem Chablais passt ausgezeichnet zum Aperero, Fisch- und Käsegerichten.

Pinot Grigio Collio CHF 43.00

Italien

Ein Klassiker unter den Italienern, den man gerne zwischendurch, zum Aperero oder zu Fisch trinkt.

Chardonnay Raymond R Collection CHF 46.00

USA

Fruchtbetonter erfrischender Chardonnay beliebt zu Fleisch, Fisch und Salat

Räuschling Lattenberg AOC CHF 51.50

Zürich

Alte Zürcher Traubensorte nach grünen Äpfeln duftend. Passend zu Fisch und als Aperitif.

Merlot Bianco CHF 48.50

Harmonischer, fruchtiger Merlot mit Aroma nach Birne und langem mineralischen Abgang.

ROTWEINE

Lattenberg Clevner Auslese

CHF 45.00

Zürich

Ein ausgeglichener, harmonischer Pinot Noir den man gerne zu allerlei Fleischgerichten, Teigwaren und Käse trinkt.

Merlot Ticino

CHF 48.50

Tessin

Ein kräftiger Merlot aus der Schweizer Sonnenstube, ideal zu Pasta und dunklem Fleisch.

Maienfelder Pinot Noir

CHF 58.50

Graubünden

Der berühmte und beliebte Herrschäftler ist für Trockenfleisch und Grilladen der richtige Begleiter.

Rioja Crianza

CHF 49.50

Spanien

Temperamentvoll wie die Spanier präsentiert sich dieser Wein zu deftigen Fleischgerichten.

Chianti Classico

CHF 49.00

Italien

Ein weicher typischer Wein mit süssen und harmonischen Tanninen passend zu Teigwaren, Zvieriplättli und dunklem Fleisch

Cabernet Sauvignon Hess Select

CHF 46.50

USA

Fruchtiger Rotwein passend zu Fleisch und Käse.

Raymond Zinfandel R-Collection Napa Valley

CHF 43.00

USA

Ein fruchtiger harmonischer Wein passend zu Fleisch und Käse.

Amarone Della Valpolicella

CHF 76.50

Italien

Ein harmonischer vollmundiger Rotwein.

Ideal zu Fleisch, Käse und Wild.

SCHAUMWEINE

Prosecco

CHF 55.00

Italien/Treviso

Champagner Moët & Chandon

CHF 95.00

Frankreich

Weine im Offenausschank

Die ganze Vielfalt

WEISSWEINE

Fèchy Les Allards	Waadt	CHF	26.50	50 cl
Riesling x Silvaner	Ostschweiz	CHF	26.00	50 cl
Mont-sur-Rolle	Waadt	CHF	26.00	50 cl
Fendant	Wallis	CHF	26.50	50 cl
Epresses	Waadt	CHF	28.00	50 cl

ROSÉWEINE

Oeil de Perdrix	Westschweiz	CHF	27.00	50 cl
Dôle blanche	Wallis	CHF	26.50	50 cl

ROTWEINE

Cabernet Sauvignon	Kalifornien	CHF	26.50	50 cl
Dôle	Wallis	CHF	26.50	50 cl
Merlot «Ticino»	Tessin	CHF	28.00	50 cl
Rioja Crianza	Spanien	CHF	28.50	50 cl
Primitivo Salento	Italien	CHF	25.50	50 cl
Maienfelder	Graubünden	CHF	28.50	50 cl

Getränkepauschalen

Wasser und Wein in einer praktischen Pauschale

Pauschale 1

- Mont sur Rolle und Cabernet Sauvignon im Offenausschank
- Mineralwasser, Süssgetränke, 1 Bier (3 dl), Kaffee/Tee à discrétion

inkl. 3 dl/Wein pro Person CHF 27.50

inkl. 5 dl/Wein pro Person CHF 32.00

Pauschale 2

- Féchy und Cabernet Sauvignon Flaschenweine
- Mineralwasser, Süssgetränke, 1 Bier (3 dl), Kaffee/Tee à discrétion

inkl. 3 dl/Wein pro Person CHF 40.50

inkl. 5 dl/Wein pro Person CHF 45.00

Getränkepauschale ohne Alkohol

- Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

CHF 20.00 pro Person

Getränkepauschale ohne Wein

- 1 Bier (3 dl), Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discretion

CHF 25.00 pro Person

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Geltungsbereich

Die nachfolgenden Bedingungen gelten im Rahmen der Überlassung von Bankett-, Seminar- und Konferenzräume, einschliesslich aller Nebenräume.

2 Reservations-Bestätigung

Sie erhalten von unserer Seite eine schriftliche Reservationsbestätigung, welche Sie innert angegebener Frist unterschrieben retournieren müssen.

3 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig zu melden. Abweichungen von mehr als 20 % müssen mindestens vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden.

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 werden nach einem Abzug von 5 % Toleranz die vollen Menukosten verrechnet.

4 Annullationen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Annullationskosten verrechnet:

Annullationszeitpunkt	Anspruch Gmüetliberg
29 bis 11 Tage vor Anlass	50 % der Menukosten, jedoch mind. CHF 35 p. P.
10 Tage bis 1 Tag vor Anlass	75 % der Menukosten, jedoch mind. CHF 50 p. P.
Absage am Anlasstag	100 % der Menukosten, jedoch mind. CHF 80 p. P.

Hat das Restaurant Gmüetliberg begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährden, ist dieses berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

5 Zahlungskonditionen

Wir bitten Sie um Bezahlung Ihrer Rechnung innert 15 Tagen netto. Sie können mit allen Kreditkarten sowie EC-Direct und Postcard bezahlen.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Restaurant Gmüetliberg . 8143 Uetliberg/Zürich
T +41 44 463 92 60 . F +41 44 463 92 72 . info@gmuetliberg.ch . gmuetliberg.ch