

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.

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

Herzlich

Oscar Candrian
Gastgeber & Geschäftsführer

Wichtige Hinweise und Tipps

Jeder Anlass und ist er noch so klein, braucht eine gute Planung und Organisation. Gerne unterstützen wir Sie dabei und darum haben wir viele wiederkehrende Fragen bereits für Sie zusammengefasst. Zögern Sie jedoch nicht und stellen Sie uns Ihre speziellen Fragen, wir sind jederzeit für Sie da!

Kontaktperson Oscar Candrian, Geschäftsführer

Anschrift Restaurant Gmüetliberg
bei der Endstation
8143 Uetliberg

Telefon 044 463 92 60

Fax 044 457 66 99

e-mail gmuetliberg@uetliberg.ch

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag 9.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 8.00 bis 18.00 Uhr
Montag Ruhetag

Erreichbarkeit Das Restaurant Gmüetliberg befindet sich bei der SZU-Endstation auf dem Uetliberg und ist per Bahn jederzeit gut erreichbar.

Auf Schusters-Rappen sind folgende Ausgangspunkte empfehlenswert:

- ab Albisgüetli ca. 55 Minuten
- ab Triemli ca. 50 Minuten
- ab Waldegg ca. 40 Minuten

Bequem und schnell mit der Uetlibergbahn (SZU/S10) dauert die Fahrt ab Hauptbahnhof 21 Minuten

mit dem Auto bis zum Grossparkplatz Uitikon-Waldegg in nur 10 Gehminuten sind Sie an der Bahnstation Waldegg und nach 7 Minuten Bahnfahrt oder zu Fuss nach ca. 40 Minuten im Restaurant Gmüetliberg

Räumlichkeiten	Stalliker-Stube	25 Personen
	Wintergarten	40 Personen
	Gmüetli-Saal	44 Personen
	Stalliker und Wintergarten	70 Personen
	Stalliker und Gmüetli	80 Personen
	Stalliker, Gmüetli und Wintergarten	100 Personen
	ganzes Restaurant	130 Personen

Dekoration Wir bestellen gerne für Sie die passende Blumendekoration bei unserer Hausfloristin

runde Arrangements ab CHF 45.-
längliche Arrangements ab CHF 50.-

Am Abend werden die Tische mit von uns offerierten Kerzen dekoriert.

Menudruck Auf Wunsch schreiben wir einen Menudruck mit Ihrem individuellen Titel CHF 1.- / Stück

Unterhaltung Verlangen Sie unsere Liste mit empfehlenswerten Adressen

Verlängerung Für Anlässe ab 40 Personen ist eine Verlängerung der Sperrstunde möglich. Die entsprechende Bewilligung holen wir gerne für Sie ein.

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir für jede angefangene Stunde CHF 250.-

Reservation Bei Anlässen ab 20 Personen senden wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu. Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen den Anlass nicht durchführen können, bitten wir Sie um frühzeitige, schriftliche Annullation.

Bei kurzfristigen Annullationen 2-10 Tage vor dem Anlass, erlauben wir uns 75% der Menukosten jedoch mind. CHF 40.- pro Person in Rechnung zu stellen.

Erfolgt die Annullation 48 Stunden oder weniger vor dem Anlass, verrechnen wir 100% der Menukosten jedoch mind. CHF 60.- pro Person.

Extrazug Einen Extrazug für eine private Anreise können Sie direkt bei der SZU reservieren unter Telefon 044 206 45 07 oder per e-mail unter szuextra@szu.ch .

Pauschalen Gerne stellen wir Ihnen ein Pauschalarrangement inkl. Essen und Getränke zusammen. Fragen Sie uns danach.

Gäitezahl

Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gätezahl, gilt als verbindliche Personenzahl für die Abrechnung (Toleranz – 5%).

Preise/Zahlung

Alle Preise sind verbindlich und verstehen sich inklusive MwSt. Sie können Ihre Rechnung mit folgenden Zahlungsmitteln begleichen:

- Kreditkarten (Eurocard, American Express, Visa)
- EC-direct und Postcard
- Rechnung zahlbar innert 15 Tagen
- Barzahlung

Bitte beachten Sie, wir akzeptieren auch WIR- Check' s.

Diverses

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

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Apero und geniessen Sie dabei die Aussicht ins Reppischtal. Bei schönem Wetter finden bei uns die Aperos im freien statt.

Mit den Aperopauschalen möchten wir Ihnen die Qual der Wahl ersparen oder stellen Sie ihren individuellen Aperitif zusammen.

Aperopauschalen

Gmüetliberg-Apero CHF 18.50 / Person

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

Apero Endstation CHF 25.- / Person

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

Lagerfeuerapero CHF 16.- / Person

Von November bis Februar begrünnen wir Ihre Gäste am Lagerfeuer
Glühwein, Orangensaft und Mineral
Tortilla Chips mit Salsa mexicana

Aperogebäck kalt

Pommes Chips, Salz-Nüssli, Salz-Sticks CHF 2.50 / Person

Gemischtes Blätterteiggebäck CHF 12.- / 100 g

Tomaten-Mozzarellinisticks CHF 2.20 / Stück

Amuse Bouches - Canapée CHF 3.50 / Stück

belegte Toast-Triangel mit Salami, Schinken oder Käse

Amuse Bouches - Canapée CHF 4.50 / Stück

belegte Toast-Triangel mit Rauchlachs, Tatar oder Rohschinken

Gemüse-Dip mit zwei Saucen CHF 5.- / Person

Partybrot CHF 150.- / Brot

gefülltes Spezialbrot für 15 Personen

Hobelkäse CHF 6.- / Person

Apérogebäck warm

Pouletspiessli "Yakitori" CHF 3.50 / Stück

Schinkengipfeli CHF 2.50 / Stück

Chäschüechli 16g CHF 1.20 / Stück

Mini-Pizza 20g CHF 1.80 / Stück

Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce 20g CHF 1.80 / Stück

Riesencrevetten im Knuspermantel gebacken CHF 2.80 / Stück

Samosa mit Gemüse gefüllt 20g CHF 2.00 / Stück

Knoblauch-Kräuterbrot CHF 3.50 / Person

Menu- und Buffetvorschläge

Wir haben für Sie abwechslungsreiche und beliebte Menus zusammengestellt. Wir bitten Sie, pro Anlass ausschliesslich ein Menu auszuwählen. Geben Sie uns bei der Bestellung an, wie viele Gäste vegetarisch essen und wir passen Ihnen das ausgewählten Menu entsprechend an.

Menu 1

Klare Lauchsuppe

Pochiertes Pouletbrüstchen
an leichter Estragonsauce
serviert auf Gemüsebett

Mischreiskugel

Dunkler Schokoladenschaum

CHF 39.-

Menu 2 „Der beliebte Klassiker“

Knackige Blattsalatkomposition
serviert mit sämigem French-Dressing

Gespickter Rindsschmorbraten
„Grossmutter Art“

Kartoffelstock mit Rahm

Bohnenbündel im Speckmantel

Apfelküchlein mit Kirschcreme

CHF 46.-

Menu 3

Knackige Blattsalate mit Speck,
gehacktem Ei und Brotcroûtons

Kraftbrühe mit Käse-Knusperstengel

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“,
serviert im Reising

garniert mit süssen Früchten

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit feiner Vanillesauce

CHF 45.-

Menu 4

Nüsslisalat mit gehacktem Ei,
knusprigen Speck- und Brotwürfeli,

Maiscremesuppe mit sonnenge-
trockneten Tomatenstreifen

Pouletbrust Piccata
nach Mailänder Art
mit Champignons- und Schinkenstreifen

Weisswein-Risotto

Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Beeren

CHF 46.50

Menu 5

Bunt gemischte Salatplatte

Kraftbrühe mit Flädli

Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“
an rassiger Paprikasauce mit Sauerrahm
serviert im Reisring

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Schlagrahm

CHF 46.50

Menu 6

Bunt gemischter Salat

Kraftbrühe mit Käsetoast

Schweinshalsbraten „Endstation“
gefüllt mit Dörrzwetschgen
serviert mit beliebtem Kartoffelstock
und farbenfroher Gemüseplatte

Gebrannte Creme „Grossmutter Art“

CHF 49.50

Menu 7

Champignoncremesuppe

Kalbs Cordon bleu

oder

Schweins Cordon bleu
knusprige Pommes frites
Gemüse nach Marktangebot

Gratinierte Waldbeeren
mit zartschmelzendem Vanilleeis

CHF 52.50 mit Kalbfleisch

CHF 41.50 mit Schweinefleisch

Menu 8

Bündner Gerstensuppe
nach traditionellem Rezept

Blattsalatkomposition
mit Tomatenvinaigrette

Beinschinken im Brotteig
Kartoffel-Lauchgratin
grüne Bohnen

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch
und Schlagrahm

CHF 49.-

Menu 9

Köstliche Tomatencremesuppe
mit Gin und Basilikum

Komposition von Blattsalaten
mit knusprigen Brotcroûtons

Geschnetzeltes Kalbfleisch
nach Zürcher Art
an sämiger Rahmsauce mit Champignons
goldbraune Butterrösti
Nachservice: Nudeln und Rösti

Heisse Waldbeeren
mit einer Kugel süßem Vanilleeis

CHF 63.50

Menu 10

Feiner Nüsslisalat
mit lauwarmen Rauchlachswürfeln

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry

Butterzartes Roastbeef
nach Englischer Art
mit Estragonbittersauce
köstlicher Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta
mit marinierten Waldbeeren

CHF 67.-

Menu 11

Beliebter Crevettencocktail
Toast und Butter

Broccoli-Rahmsuppe
mit Pinienkernen

Zartes Schweinsfilet am Stück
gebraten
an Calvadosrahmsauce
Butterreis
farbenfrohe Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

CHF 67.-

Menu 12

Gemüseterrine auf Blattsalaten
begleitet von einer Tomatenvinaigrette

Kraftbrühe mit Cognac

Zartes Kalbssteak vom Grill
an sämiger Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüse-Potpourri

Köstliche Crêpes mit Apfel-Zimtfüllung
und zartschmelzendem Vanilleeis

CHF 78.-

Spaghetti-Festival

ab 30 Personen

Vorspeisen

Eine Auswahl von verschiedenen Salaten
dazu French-, Italian- und Haus-Dressing

Knoblauch-Kräuterbrot

Hauptspeisen

Spaghetti mit gluschtigen Saucen...
Gmüetli-Sauce mit Pouletwürfeli, Pilzen,
Kräutern und Rahm
Carbonara
Rindshackfleischsauce
Bärlauchpesto
Tomatensauce mit Basilikum

Dessertbuffett

Tira mi sù
Schokoladenmousse „Black & White“
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Eisbombe
Meringues mit Schlagrahm
Waldbeerencreme
frischer Fruchtsalat
ofenfrische Fruchtwähe
Pana Cotta
Käsebrett mit Trauben, Birnen und
Nüssen

CHF 52.-

Gmüetlibuffet

ab 30 Personen

Vorspeisenbuffet

Reichhaltige Auswahl an gartenfrischen
Gemüse- und Blattsalaten
dazu French-, Italian- und Haus-Dressing

Knoblauch-Kräuterbrot

Warmes Buffet

Kalbsbraten mit Pilzrotweinsauce
Zigeunerspiess mit Kräuterbutter
Schweinhalsbraten gefüllt mit
Dörraprikosen und Dörrzwetschgen
Geschnetzeltes Straussenfilet an
Paprikasauce

Kartoffelgratin

Butternudeln

Gemüse nach Marktangebot

Dessertbuffett

hausgemachtes Caramelköppli
Meringues mit Schlagrahm
Schwarzwälder Eisroulade
feines Früchtemousse
Schokoladencreme mit Birnen
frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käsebrett mit Trauben, Birnen und
Nüssen

CHF 69.-

Brunch

ab 30 Personen

Heisse- & kalte Frühstücksgetränke

Kaffee, Tee, Milch, Schokolade oder
Ovomaltine
Orangen- und Multivitaminsaft

Brotbuffet

Hausbrot, Zopf, Gipfeli und feine Brötli

Müesli und Cerealien

Birchermüesli, frischer Fruchtsalat,
Nature- und Fruchtjoghurt
diverse Cerealien

Käseplatte

Eine Auswahl von verschiedenen
Hart-, Halbhart- und Weichkäse
garniert mit Trauben, Birnen und Nüssen

Fleischplatte

Geräucherte Trutenbrust, gekochter
Beinschinken und Aufschnitt,
garniert mit Spargelspitzen, Ei und
Babymais

Warme Gerichte

gebratener Speck, Cipollata und saftiger
Schweinhalsbraten
Rühreier und Käse-Quiche
goldbraune Butterrösti
Saisongemüse

Desserts

Caramelköpfl
Schokoladenmousse
Waldbeerencreme
Panna cotta mit marinierten Beeren
Meringues mit Rahm
Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 46.-

Auf Wunsch

Rauchlachs pro 100g CHF 12.-

Plauschmenu-Pauschalen zu attraktiven Preisen

Alle Plauschmenüs verstehen sich inklusive Weiss- und Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Kaffee und Tee.

Fondue-Plausch

Blattsalatvariation
mit Knoblauchcroûtons

Käsefondue mit rezenter Hausmischung
à discrétion
oder
Spezialfondue nach Ihrer Wahl mit:
Bärlauch, Tomatenwürfel oder Curry

Köstliches Hausdessert

CHF 69.50 inkl. 5dl Offenwein/ Person
CHF 64.50 inkl. 3dl Offenwein/ Person
CHF 79.50 inkl. 5dl Flaschenwein/ Person
CHF 74.50 inkl. 3dl Flaschenwein/ Person

Spezialfondue Zuschlag CHF 1.- / Person

Raclette-Plausch

Blattsalatvariation
mit Knoblauchcroûtons

Raclette vom Tischöfeli à discrétion
Gschwellti
Essiggemüse

Köstliches Hausdessert

CHF 73.50 inkl. 5dl Offenwein/ Person
CHF 68.50 inkl. 3dl Offenwein/ Person
CHF 83.50 inkl. 5dl Flaschenwein/ Person
CHF 78.50 inkl. 3dl Flaschenwein/ Person

Grill-Raclette-Plausch

Blattsalatvariation
mit Knoblauchcroûtons

Sie grillieren/braten selber am Tisch
eine Auswahl von Fleischstücken
und Raclettekäse
dazu servieren wir feine Saucen
Gschwellti und Essiggemüse

Köstliches Hausdessert

CHF 79.50 inkl. 5dl Offenwein/ Person
CHF 74.50 inkl. 3dl Offenwein/ Person
CHF 89.50 inkl. 5dl Flaschenwein/ Person
CHF 84.50 inkl. 3dl Flaschenwein/ Person

Chinoise-Plausch

Blattsalatvariation
mit Knoblauchcroûtons

Fondue Chinoise à discrétion
mit Kalb-, Rind- und Trutenfleisch
begleitet von feinen Saucen
und allerlei Garnituren
Pommes frites

Köstliches Hausdessert

CHF 89.50 inkl. 5dl Offenwein/ Person
CHF 84.50 inkl. 3dl Offenwein/ Person
CHF 99.50 inkl. 5dl Flaschenwein/ Person
CHF 94.50 inkl. 3dl Flaschenwein/ Person

Spaghetti-Plausch

ab 30 Personen

Blattsalatvariation
mit Knoblauchcroûtons

Spaghetti-Festival vom Buffet
Gmütli-Sauce mit Pouletwürfeli, Pilzen,
Kräutern und Rahm

Carbonara

Rindshackfleischsauce

Bärlauchpesto

Tomatensauce mit Basilikum

Köstliches Hausdessert

CHF 73.50 inkl. 5dl Offenwein/ Person

CHF 68.50 inkl. 3dl Offenwein/ Person

CHF 83.50 inkl. 5dl Flaschenwein/ Person

CHF 78.50 inkl. 3dl Flaschenwein/ Person

Inkludierte Weine:

Offenweine

Mont-sur-Rolle	(Waadt)
Cabernet Sauvignon	(Kalifornien)

Flaschenweine

Féchy	(Waadt)
Cabernet Sauvignon	(Chile)

Weinkarte

Wir haben für Sie eine Auswahl von beliebten Weinen aus verschiedenen Regionen und Länder zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

Weiss- und Roséweine

Féchy der beliebte, süffige, leichte Aperowein aus dem La Côte	Waadt	CHF	36.-
St. Saphorin der beliebte, harmonische und liebliche Wein aus dem Lavaux passt ausgezeichnet zum Apero, Fisch und Käsegerichten	Waadt	CHF	42.-
Aigle les Murailles der berühmte, delikate, harmonische Wein aus dem Chablais passt ausgezeichnet zum Apero, Fisch und Käsegerichten	Waadt	CHF	46.-
Pinot Grigio Collio ein Klassiker unter den Italienern, der einfach so zwischendurch, zum Apero oder zu Fisch gerne getrunken wird	Italien	CHF	44.-
Chardonnay Ardèche AC ein typischer Chardonnay beliebt zu hellem Fleisch und Fisch	Frankreich	CHF	43.-
Oeil de Perdrix der bekannte und beliebte Oeil de Perdrix aus Neuenburg, passt ausgezeichnet zu leichten Gericht und zum Apero	Schweiz	CHF	39.-

Rotweine

Lattenberger Clevner ein ausgeglichener, harmonischer Pinot noir der gerne zu allerlei Fleischgerichten getrunken wird	Zürich	CHF	43.-
Merlot del Ticino, Selezione d'Ottobre Ein kräftiger Merlot aus der Schweizer Sonnenstube ideal zu Pasta und dunklem Fleisch	Tessin	CHF	40.-
Maienfelder Pola der berühmte und beliebte Herrschäftler, ist für Trockenfleisch und Grilladen der richtige Begleiter	Graubünden	CHF	46.-
Cannonau di Sardegna ein typischer kräftiger Italiener, ausgezeichnet zu Teigwarengerichten, Zvieriplättli und dunklem Fleisch	Italien	CHF	41.-
Rioja Crianza, Conde de Valdemar temperamentvoll wie die Spanier, präsentiert sich dieser Wein zu deftigen Fleischgerichten	Spanien	CHF	44.-
Cabernet Sauvignon ein toller Cabernet Sauvignon für jegliche Fleischgerichte, zum Zvieriplättli oder zu Käse	Chile	CHF	43.-

Schaumwein

Prosecco	Italien	CHF	45.-
-----------------	---------	-----	------

Weissweine im Offenausschank

Fechy Les Allards	Waadt	50cl	CHF	26.-
Riesling x Silvaner	Ostschweiz	50cl	CHF	25.-
Mont-sur-Rolle	Waadt	50cl	CHF	26.-
Fendant	Wallis	50cl	CHF	25.-
Epesses	Waadt	50cl	CHF	28.-
Chardonnay	Frankreich	50cl	CHF	25.-

Roséweine im Offenausschank

Oeil de Perdrix	Westschweiz	50cl	CHF	25.-
Dôle blanche	Wallis	50cl	CHF	26.-

Rotweine im Offenausschank

Cabernet Sauvignon	Kalifornien	50cl	CHF	25.-
Dôle	Wallis	50cl	CHF	26.50
Merlot il Picchio Rosso	Tessin	50cl	CHF	25.-
Rioja Crianza	Spanien	50cl	CHF	26.-
Primitivo Salento	Italien	50cl	CHF	24.-
Chianti "Cacciatore"	Italien	50cl	CHF	23.-

Getränkepauschalen

Mont sur Rolle und Cabernet Sauvignon im Offenausschank,
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Kaffee/Tee à discrétion

CHF 23.- / Person inkl. 3dl/Wein pro Person

CHF 28.- / Person inkl. 5dl/Wein pro Person

Féchy und Cabernet Sauvignon Flaschenweine,
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Kaffee/Tee à discrétion

CHF 34.- / Person inkl. 3dl/Wein pro Person

CHF 39.- / Person inkl. 5dl/Wein pro Person