



# Ihr Hochzeitsessen

Alle Informationen zur Planung



**UTO KULM**  
Top of Zurich ★★★★★

## Unser Versprechen für Ihren grossen Tag

Eine Hochzeit ist einer der wichtigsten Tage im Leben eines Paares.  
Dass Sie diesen bei uns verbringen möchten, ist uns eine Ehre.

In diesen Unterlagen finden Sie sämtliche Informationen rund um Ihr Hochzeitsfest  
bei uns auf dem Uetliberg - Top of Zurich.

Wir würden uns riesig freuen, Sie als Brautpaar bei uns begrüßen zu dürfen  
und versprechen Ihnen, alles daran zu setzen, Ihren speziellen Tag  
für immer zu Ihrem Schönsten zu machen.

Herzlich  
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie



## Trauung auf dem Uetliberg

Bei uns können Sie nicht nur das grosse Fest feiern, sie können sich auch gleich auf dem Uetliberg trauen. Falls Sie Interesse an einer freien Trauung haben, fragen Sie uns bezüglich der Rahmenbedingungen an.



## Für jede Liebe den perfekten Raum

Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann auch ein Hochzeitsfest für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren besonderen Tag.


	m <sup>2</sup>	 *		
<b>MIRASOL-RONDO</b>	200 m <sup>2</sup>	112	120	152
<b>RONDO</b>	62 m <sup>2</sup>	24	32	24
<b>WINTERGARTEN</b>	92 m <sup>2</sup>	80	100	-
<b>VISTA</b>	102 m <sup>2</sup>	56	70	80
<b>TURICUM</b>	33 m <sup>2</sup>	-	-	22
<b>VISTA-TURICUM</b>	135 m <sup>2</sup>	56	70	102
<b>PRISMA</b>	75 m <sup>2</sup>	40	40	50
<b>PANORAMA</b>	38 m <sup>2</sup>	-	30	30
<b>PIAZZA</b>	71 m <sup>2</sup>	-	48	60
<b>MAIENSÄSS</b>	38 m <sup>2</sup>	-	35	24
<b>PASSIO</b>	67 m <sup>2</sup>	40	48	60
<b>PARTERRE</b> (Mirasol-Rondo, Panorama & Piazza)	370 m <sup>2</sup>	150	190	270
<b>PANORAMA-TERRASSE</b>	144 m <sup>2</sup>	auf Anfrage		
<b>RONDO-TERRASSE</b>	auf Anfrage	Auf Anfrage		

## Zusatzangebote

Gerne begleiten wir Sie im ganzen Planungsprozess ihrer Hochzeit. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen auch Spezialwünsche. Antworten auf oft genannte Fragen haben wir unten für Sie zusammengefasst.

<b>STUHLHUSSEN</b>	Für weisse Stuhlhusen verrechnen wir CHF 15 pro Husse.
<b>*RUNDE TISCHE</b>	Für runde Tische (à 8 Personen) verrechnen wir CHF 50 Bereitstellungskosten pro Tisch.
<b>MENÜKARTEN</b>	Für klassische Menükarten im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 1 pro Karte.
<b>NAMENSKÄRTCHEN</b>	Für Namenskärtchen auf dem Tisch im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 2 pro Stück.
<b>TECHNISCHE HILFSMITTEL</b>	Vieles haben wir bereits im Haus. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
<b>VERLÄNGERUNG 00.00–02.00 UHR</b>	Möchten Sie mit Ihren Gästen bis in die Nacht feiern?  Ab 30 bis 100 Personen CHF 250/Std. Ab 101 Personen CHF 500/Std.
<b>EXTRAZUG</b>	Sollten Sie nach Mitternacht noch abreisen, besteht die Möglichkeit, preiswert (abhängig von der Abfahrtszeit) Extrazüge der Uetlibergbahn zu buchen. Preise auf Anfrage.
<b>HOTELZIMMER-SPEZIALTARIF</b>	Jede Hochzeit wird schöner, wenn man nicht irgendwann die Heimreise antreten muss. Bleiben Sie und Ihre Gäste über Nacht und runden Sie den Anlass mit einem gemeinsamen Frühstück ab.  Spezialkonditionen für Bankett- und Seminargäste: Einzelzimmer für CHF 150 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück Doppelzimmer für CHF 250 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück  CityTax: CHF 2.50 pro Person und Nacht Check-in: ab 15.00 Uhr am Anreisetag Check-out: bis 11.00 Uhr am Abreisetag Frühstück: 07.00–11.00 Uhr im Restaurant
<b>ANREISE</b>	Reisen Sie mit einer gemütlichen Fahrt mit der Uetlibergbahn durch den Wald an. Das Brautpaar, gehbehinderte Menschen und Gepäck holen wir gerne mit dem Elektroauto von der Station Uetliberg ab.

## Snacks für den Apérotisch

<b>CHIPS &amp; NÜSSLI</b>	<b>PRO PERS. 4</b>
<b>TORTILLA-CHIPS MIT SALSA MEXICANA</b>	<b>PRO PERS. 7</b>
<b>TORTILLA-CHIPS MIT GUACAMOLE</b>	<b>PRO PERS. 9</b>
<b>FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN</b>	<b>28</b>
<b>FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE</b> 	<b>26</b>
<b>MEDITERRAN</b>	<b>PRO PERS. 16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmesanstücke</li> <li>• Oliven</li> <li>• Focaccia</li> <li>• Olivenöl zum Dippen</li> </ul>	

## Berkel

Die Aufschnittmaschine von Berkel ist Kult: Sie sieht nicht nur schön aus, sie ahmt auch mechanisch die Bewegungen der Hand nach und schneidet die luftgetrockneten Fleischspezialitäten hauchdünn.

### BERKEL „SCHWEIZERISCH“

**PRO PERS. 29\***

- 20 g Bündnerfleisch
- 20 g Bergkäse
- Focaccia
- Grillgemüse-Spiess
- Getrocknete Tomaten und Oliven

### BERKEL „ITALIENISCH“

**PRO PERS. 25\***

- 20 g Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- Focaccia
- Grillgemüse-Spiess
- Getrocknete Tomaten und Oliven

\*Bei den Berkel-Apéros fallen zusätzlich pauschal **CHF 150** Bereitstellungs- und Servicekosten an.



## Fingerfood

**i** Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Häppchen

### UNSER TIPP

Apérodauer bis 45 min. 3–4 Häppchen pro Pers.


Apérodauer 45–90 min. 5–6 Häppchen pro Pers.

Apérodauer 90–120 min. 6–8 Häppchen pro Pers.

### KALTE HÄPPCHEN

Tatar-Crostini	5
Tomaten-Basilikum-Crostini	4.5
Tramezzini mit Lachs	5
Tramezzini mit Bündnerfleisch	5
Tramezzini mit Kräuterfrischkäse	4.5
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	4.5
Melonen-Rohschinken-Spiesschen (Juli bis September)	4.5
Crevettencocktail im Glas	5.5
Saisonale Mini-Kaltschale	6

### WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (2 Stk.)	5
Samosas mit Sweet-Chili-Sauce (3 Stk.)	6
Wacker Käskiechli original (halbiert)	8
Schinkengipfeli	3.5
Fischknusperli mit Tartarsauce	9
Poulet-Satay-Spiesschen an Erdnussbuttersauce	5
Tofu-Ananas-Spiesschen 	5

## Getränkepauschale

### AM TISCH

- Hauswein weiss und rot / 3 dl
- Mineralwasser / Kaffee / Tee
- 1 Bier

**PRO PERS. 49**



Tramezzini – das Original aus Italien.

## Menü-Vorschläge

Um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden und die verschiedenen Gänge allen Gästen servieren zu können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft auswählen, selbstverständlich mit vegetarischer oder veganer Alternative und speziellen Kindermenüs.

Sie können auf unsere Menüvorschläge zugreifen oder sich nach Belieben ein individuelles Menü zusammenstellen.

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte frühzeitig unsere Hochzeitsplanerin, damit Sie gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen kann.



### MENÜ I

#### TOMATENCRÈMESUPPE

mit Basilikum und Rahm

\*\*\*

#### GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

auf Safranrisotto und jungen Karotten

\*\*\*

#### PANNA COTTA

mit exotischen Früchten

69

### MENÜ II

#### GEBRATENE WACHTELBRUST

mit Kopfsalatherzen und Randensprossen

\*\*\*

#### RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

\*\*\*

#### BAILEYS-PARFAIT

mit Weissm Kaffeeschaum

96

### MENÜ III

#### JUNGE BLATTSALATE

mit Bündnerfleischstreifen und Trauben

\*\*\*

#### KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

\*\*\*

#### KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN

mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgaletten  
und Mandelbrokkoli

\*\*\*

#### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Tonkabohne und frischen Beeren

108

### MENÜ IV

#### HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Sauerrahm und jungen Salaten

\*\*\*

#### WEISSWEINSCHAUMSUPPE

mit Trauben

\*\*\*

#### RIBEYE VOM KALB AM STÜCK GEBRATEN

mit Limetten-Hollandaise,  
Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

108

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.



**MENÜ V**

**KOPFSALATHERZEN**

mit Kräutervinaigrette und Croûtons

\*\*\*

**KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE**

mit Ananas

\*\*\*

**PINK-GRAPEFRUIT-SORBET**

\*\*\*

**RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART**

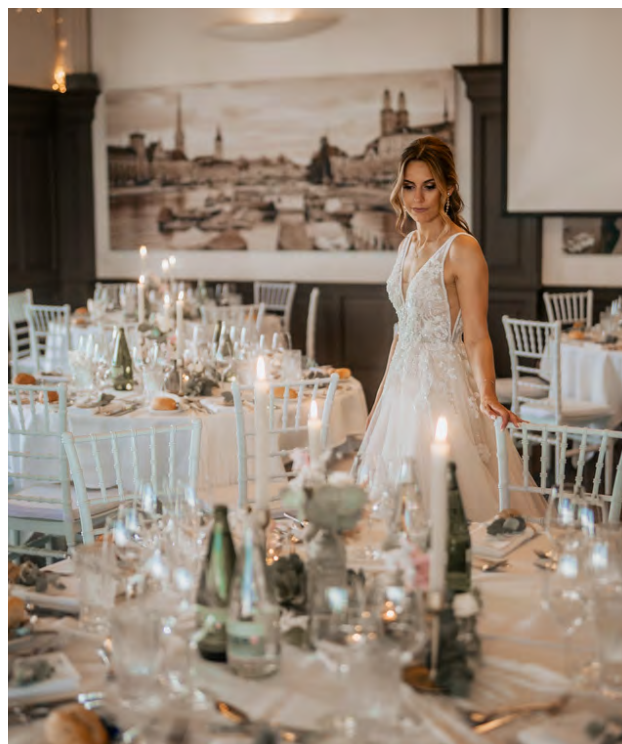
mit glasierten Baby-Rüebli  
und Kräuterpolenta

\*\*\*

**DESSERTRAUM „TOP OF ZURICH“**

mit 6 verschiedenen Komponenten

**126**



**MENÜ VI**

**RAUHLACHS-TATAR**

mit Sauerrahm und Dill

\*\*\*

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE**

mit Zitrusöl

\*\*\*

**BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI**

hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei,  
Butter und Pinienkernen

\*\*\*

**ZITRONENSORBET**

\*\*\*

**SURF & TURF**

Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevette,  
Maisgaletten und Gemüse

\*\*\*


**KEY-LIME-PIE**

**140**

## Kalte Vorspeisen

<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit unserem Hausdressing	14
<b>KOPFSALATHERZEN</b> mit Kräutervinaigrette und Croûtons	14
<b>GEBRATENE WACHTELBRUST</b> mit Kopfsalatherzen und Randensprossen	21
<b>JUNGE BLATTSALATE</b> mit Bündnerfleischstreifen und Trauben	16
<b>APFEL-RANDEN-SALAT</b> mit Meerrettich	16
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Speck und Ei in der Knusperschale	16
<b>BABY LATTICH „CAESAR“</b> mit Parmesan, Speck und Croûtons	16
<b>TOMATEN-MOZZARELLA-TÜRMCHE</b> mit Balsamico und Oliven	16
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> mit Sauerrahm und jungen Salaten	21
<b>RAUHLACHS-TATAR</b> mit Sauerrahm und Dill	21


## Warme Vorspeisen

<b>JAKOBSMUSCHELN (2 STK.)</b> auf Erbsenpüree	25
<b>RIESENCREVETTEN (2 STK.)</b> auf Zitrusrisotto	21
<b>SAFRANRISOTTO</b>  <b>VEGAN</b> mit Grillgemüse und Tomaten	16
<b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen	18
<b>BASILIKUM-RISOTTO</b> mit gezupftem Büffelmozzarella und Zitronenöl	16
<b>HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE</b> mit Sprossen und Salatbouquet	18

## Suppen

<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b> mit Basilikum und Rahm	12
<b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> mit Zitrusöl	12
<b>GEMÜSEBOUILLON</b> mit Kräuterflädli	12
<b>KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE</b> mit Ananas	12
<b>GAZPACHO ANDALUZ (KALT)</b> mit Croûtons	12
<b>WEISSWEINSCHAUMSUPPE</b> mit Trauben	12
<b>RINDSBOUILLON</b> mit Brasato-Ravioli	14

## Sorbets

<b>BASILIKUMSORBET</b> mit Prosecco + 5	8
<b>ZITRONENSORBET</b> mit Limoncello + 5	8
<b>PINK-GRAPEFRUIT-SORBET</b>  mit Campari + 5	8





## Hauptgänge mit Fleisch

<b>GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST</b> mit Safranrisotto und jungen Karotten		<b>41</b>
<b>ROASTBEEF</b> mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	150 g	<b>54</b>
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> mit Champignons und Butterrösti	120 g	<b>48</b>
<b>RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN</b> mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	150 g	<b>59</b>
<b>RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART</b> mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta	150 g	<b>59</b>
<b>KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN</b> mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgaletten und Mandelbrokkoli	150 g	<b>65</b>
<b>GESCHMORTE KALBSBACKE</b> mit Morcheln, Tagliatelle und Wurzelgemüse	170 g	<b>54</b>
<b>RIBEYE VOM KALB AM STÜCK GEBRATEN</b> mit Limetten-Hollandaise, Tagliatelle und Gemüse		<b>58</b>
<b>SURF &amp; TURF</b> Rindsfiletmedaillon (140 g) mit Riesencrevette, Maisgaletten und Gemüse		<b>65</b>
<b>HAUSGEMACHTER HACKBRATEN</b> mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli		<b>45</b>

## Hauptgänge mit Fisch

<b>POCHIERTER LACHS</b> mit Kartoffel-Mousseline und Gemüse		<b>46</b>
<b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b> mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich)		<b>48</b>

## Vegetarische und vegane Hauptgänge

<b>AUBERGINEN-KICHERERBSEN-MASALA</b>  mit Tomaten, Minzpesto und Safranreis		<b>36</b>
<b>GEBACKENER SESAM-TOFU</b>  mit Kefen und pikanten Glasnudeln		<b>36</b>
<b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen		<b>39</b>
<b>NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN</b> mit allen Komponenten		<b>12</b>

## Desserts

<b>HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI</b> mit Schlagrahm	14
<b>DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Tonkabohne und frischen Beeren	15
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit Joghurtglace	16
<b>LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN</b> mit Sauerrahmglacé	16
<b>BAILEYS-PARFAIT</b> mit weissem Kaffeeschaum	16
<b>PANNA COTTA</b> mit exotischen Früchten	16
<b>KEY-LIME-PIE</b> Süss-cremige Torte aus der US-Südstaatenküche	15
<b>DESSERT-TRILOGIE</b> mit Beeren und Früchten	17
<b>DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“</b> mit 6 verschiedenen Komponenten	29

### DESSERTBUFFET

PRO PERS. 35

**i** Ab 30 Personen

Beeren crumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu  
Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladenmousse  
Glacés und Sorbets • Profiteroles • Früchteplatte

### KÄSEPLATTE

PRO PERS. 18

Hartkäse • Halbhartkäse • Weichkäse • Birnenbrot  
Feigensenf

### HOCHZEITSTORTE

Gerne können Sie eine Hochzeitstorte mitbringen oder von extern zu uns liefern lassen. In diesem Fall berechnen wir ein Teller geld à CHF 6 pro Person. Wenn Sie zur Hochzeitstorte ein Dessertbuffet wünschen, entfällt dieses Teller geld.



Dessertbuffet – für jede/n etwas dabei.

## Unsere Empfehlungen

Partner mit jahrelanger Erfahrung

<b>DEKORATIONEN &amp; BLUMEN</b>	Alfons' Blumenmarkt +41 44 450 28 83 info@alfonsblumenmarkt.ch alfonsblumenmarkt.ch	
<b>PARTYBAND &amp; MUSIKALISCHES DUO</b>	Pianobeat +41 78 626 07 98 info@pianobeat.ch pianobeat.ch	
<b>HOCHZEITSFOTOGRAFIE</b>	Patrik Gerber   catchthemoment +41 78 717 18 68 patrik.gerber@catchthemoment.ch catchthemoment.ch	
<b>FOTOBOX</b>	<p>Möchten Sie Ihre Hochzeit mit einer Fotobox aufpeppen?</p> <p>Wir haben eine in unserem Haus und stellen sie für Hochzeitsgesellschaften zu einem Spezialpreis von CHF 600 zur Verfügung.</p>	



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. RESERVATION

Die Reservationsvereinbarung und allfällige Änderungen betreffend Leistungen des 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 mind. 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Bei einer Meldung später als 30 Tage gelten die Bestimmungen von Ziff. 4.1.

## 3. ANZAHLUNG

Bei definitiven Reservationen ab 40 Personen (Privat) bzw. 100 Personen (Firmen) verlangt das Hotel UTO KULM eine Anzahlung von 80%.

## 5. HAFTUNG

Das 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.

## 6. WEITERE BESTIMMUNGEN

**6.1** Der Kunde bezieht sämtliche gastgewerblichen Leistungen vom UTO KULM.

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

**6.3** 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 UTO KULM.

## 4. ANNULLATION DER RESERVATION

**4.1** Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Annullationskosten verrechnet:

Annulationszeitpunkt	Anspruch UTO KULM
Bis 61 Tage vor Anlass	Die Vorauszahlung wird vollumfänglich zurückerstattet
60 bis 31 Tage vor Anlass	25% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 20 p. P.
30 bis 11 Tage vor Anlass	50% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 35 p. P.
10 bis 1 Tag/e vor Anlass	75% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 50 p. P.
Absage am Anlasstag	100% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 80 p. P.

**4.2** Bei Absage von Anlässen ab 200 Gästen erlaubt sich die UTO KULM AG, bereits ab dem Zeitpunkt der Zusage eine Aufwandsentschädigung in Höhe von CHF 500 in Rechnung zu stellen. Ansonsten gelten die Regelungen bei Anlässen unter 200 Gästen.

**4.3** Annullationen einzelner Hotelzimmer (bis 10% der gebuchten 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 bis 29 Tage vor dem Anlass) von mehr als 10% der gebuchten Hotelzimmer werden mit CHF 100 pro Zimmer verrechnet.

**4.4** Zusätzliche Räume können bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstag kostenfrei storniert werden. Bei späterer Annullation werden die Kosten vollumfänglich verrechnet.

**4.5** Hat das 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.

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

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

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

**6.7** Bei Anlässen (mit oder ohne Übernachtung) ist der Veranstalter für sämtliche erforderlichen Versicherungen (insbesondere für eingebrachte Sachen) verantwortlich. Das UTO KULM kann den Nachweis dieser Versicherung verlangen.

**6.8** Anwendbares Recht/Gerichtsstand: Anwendbar ist ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand: Zürich.

**6.9** Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftlichkeit.

# Anreise zum UTO KULM

## MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Auf den autofreien Uetliberg kommen Sie am besten mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Im Zürcher Hauptbahnhof steigen Sie in die Uetliberg-Bahn SZU (S10) auf Gleis 22. Die SZU fährt in nur 20 Minuten bis zur Endstation Uetliberg.

Ab der Endstation Uetliberg führt Sie ein 7-minütiger Spaziergang zum Hotel. 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.

[fahrplan.zvw.ch](http://fahrplan.zvw.ch)





## MIT DEM AUTO

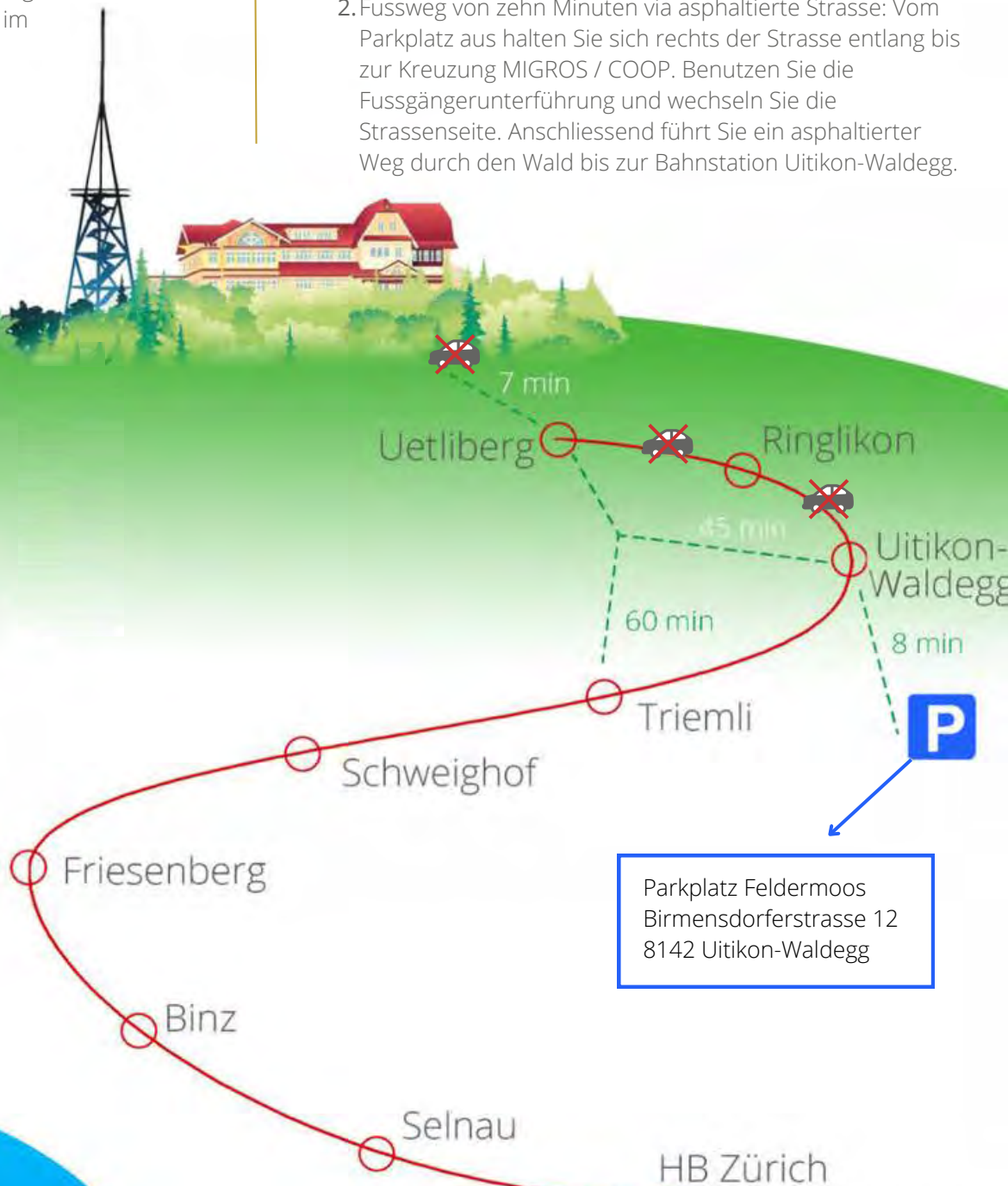
Das UTO KULM befindet sich in einem autofreien Naherholungsgebiet – dem Uetliberg. Es gibt verschiedene Parkmöglichkeiten in Zürich und Umgebung, doch zu guter Letzt gelangen Sie nur mit der Uetlibergbahn oder zu Fuss zu unserem Hotel.

Anreise ab Parkplatz Feldermoos:

1. Fussweg von sieben Minuten die Naturstrasse: Überqueren Sie die Fussgängerbrücke und gehen Sie auf dem Naturweg durch den Wald bis zur Bahnstation Uitikon-Waldegg. Dort fährt wochentags alle 30 Minuten, wochenends alle 20 Minuten ein Zug der SZU (S10) zur Endstation Uetliberg.
2. Fussweg von zehn Minuten via asphaltierte Strasse: Vom Parkplatz aus halten Sie sich rechts der Strasse entlang bis zur Kreuzung MIGROS / COOP. Benutzen Sie die Fussgängerunterführung und wechseln Sie die Strassenseite. Anschliessend führt Sie ein asphaltierter Weg durch den Wald bis zur Bahnstation Uitikon-Waldegg.

**LEGENDE**

-  Bahnstrecke
-  Bahnstationen
-  Fussweg
-  Parkplatz



Parkplatz Feldermoos  
Birmensdorferstrasse 12  
8142 Uitikon-Waldegg