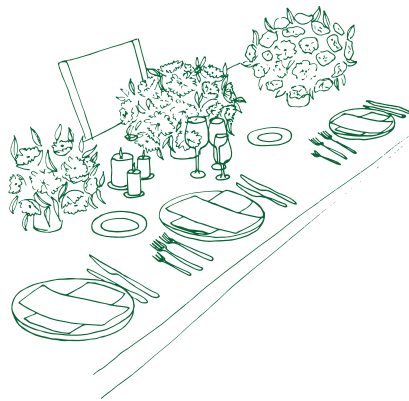


The background of the entire page is a repeating pattern of green line-art flowers and leaves. The pattern is dense and covers the entire area, with a central circular cutout containing the text.

UTO STAFFEL
UETLIBERG-RESTAURANT
BANKETTE & FESTE

Das Bergrestaurant Uto Staffel liegt auf rund 870 Metern Höhe am Zürcher Hausberg Uetliberg, idyllisch eingebettet zwischen dem Gipfel und dem Gratweg.

Schon im 19. Jahrhundert zog der Uetliberg Ausflügler und Naturfreunde an – nicht zuletzt dank der Eröffnung der Uetlibergbahn im Jahr 1875, die den Berg leichter erreichbar machte. In dieser Zeit entstanden entlang des Grats verschiedene Gasthäuser und Pensionen im romantischen Chaletstil, darunter auch die Pension Uto Staffel. Nach einem verheerenden Brand im Jahr 1878 wurde das Haus neu errichtet und entwickelte sich rasch zu einem beliebten Rast- und Begegnungsort für Wanderer, Stadtbewohner und Gesellschaften. Über die Jahrzehnte hinweg erlebte es Umbauten, Besitzerwechsel und Modernisierungen, blieb aber stets seiner Rolle als gemütliches Einkehrhaus mit Aussicht treu.

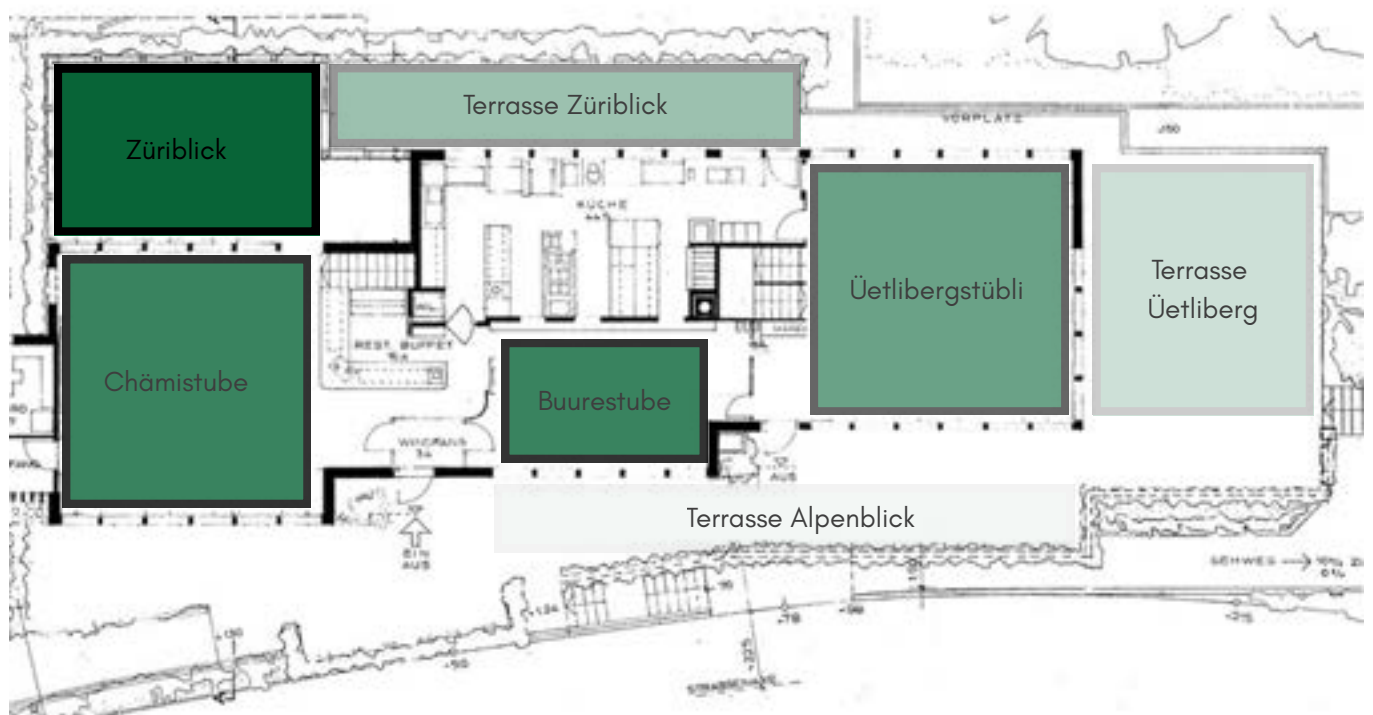


Eine Besonderheit ist die Absprungrampe für Deltasegler, die den Uetliberg seit den 1970er-Jahren auch zu einem Treffpunkt für Luftsportler macht. Von hier starten Piloten mit ihren Hängegleitern zu spektakulären Flügen über die Stadt und den See – ein Anblick, der bis heute zum typischen Bild auf dem Staffel gehört.

Bis heute verbindet das Restaurant Tradition mit Gastfreundschaft, wo seit Jahrzehnten und heute so sehr wie jemals zuvor die Freundschaft in der Freiheit zuhause ist. Willkommen!

BAUPLAN RESTAURANT **UTO-STAFFEL**

Eine Übersicht über unsere Räumlichkeiten:



CHÄMISTUBE



Stil:

Die Chämistube ist ein gemütlicher, stilvoller Raum mit warmem Ambiente. Der offene Kamin verleiht dem Raum eine besondere Atmosphäre und macht ihn ideal für private Feiern, kleinere Bankette oder geschäftliche Anlässe.

Bestuhlungsmöglichkeit:



Lange Tafeln
bis zu 60 Personen

ZÜRIBLICK & TERRASSE



Stil:

Der Raum und die Terrasse Zürich begeistern mit heller, offener Atmosphäre und einzigartigem Panorama über Stadt und See. Grosse Fensterfronten und die Lage im Grünen schaffen ein luftiges Ambiente – ideal für Apéros, Empfänge, Meetings oder festliche Anlässe, die durch den Ausblick unvergesslich werden.

Bestuhlungsmöglichkeit:



Lange Tafeln bis zu 30 Personen
Stehtische bis 50 Personen

ÜETLIBERGSTÜBLI & TERRASSE



Stil:

Das Üetlibergstübli ist ein heller, vielseitiger Raum mit freundlicher Atmosphäre. Dank seiner schlichten Eleganz eignet er sich sowohl für private Feiern als auch für geschäftliche Anlässe. Die flexible Nutzungsmöglichkeit macht den Saal zu einem idealen Ort für gesellige Runden, feine Essen oder kleinere Bankette in stilvollem Rahmen.

Bestuhlungsmöglichkeit:



Lange Tafeln bis zu 50 Personen
Theaterbestuhlung bis zu 50 Personen
Stehtische bis 80 Personen



IHR SEMINAR

Im Uetlibergrestaurant UTO-Staffel

Sie möchten ein Seminar, einen Workshop oder eine Sitzung an einem inspirierenden Ort durchführen?

Wir bieten den passenden Rahmen und beraten Sie gerne bei der Planung!

Bereitstellung und Miete Üetlibergstübli 250.00 CHF

Folgende Leistungen sind jeweils inbegriffen:

- Leinwand und Beamer
- Wifi-Zugang im ganzen Haus

Folgende Leistungen können auf Wunsch dazu gebucht werden:

- Flipchart 25.00 CHF
- Mikrofon 180.00 CHF

Seminarpauschalen:

Seminarpauschale ganzer Tag 35.00 CHF pro Person

- Begrüssungskaffee und Buttergipfel bei Ankunft
- Zwei Kaffeepausen und Wasser mit & ohne im Saal
- Fruchtekorb und Gebäck am Nachmittag

Seminarpauschale halber Tag 22.00 CHF pro Person

- Begrüssungskaffee und Buttergipfel bei Ankunft
- Eine Kaffeepause und Wasser mit & ohne im Saal

(Pauschalpreise gelten auch, wenn einzelne Teilnehmer nicht alle Leistungen beziehen.)

Wählen Sie die passende Verpflegung für Ihre Veranstaltung aus unserem Bankettangebot aus.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Seminar!



ANREISE / KONTAKT

Lage

Das Bergrestaurant Uto Staffel liegt auf dem autofreien Uetliberg. Auf den Zürcher Hausberg gelangen Sie nur mit der SZU (Sihltal Zürich Uetliberg Bahn) oder zu Fuss. Von der Endstation Uetliberg führt Sie ein kurzer Spaziergang von 15 Minuten zum Restaurant (ausgeschildert).

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit der SZU fahren Sie ab Hbf Zürich (S10, Gleis 22) in 20 Minuten bis zur Endstation Uetliberg. Danach sind es 15 Minuten Fussweg bis zum Uetlibergrestaurant Uto Staffel.

Anreise mit dem Auto bis Uitikon-Waldegg

Sie können mit dem Auto bis zum Parkplatz Feldermoos an der Birnesdorferstrasse in 8142 Uitikon-Waldegg anreisen. Weiter geht es mit der SZU auf den autofreien Uetliberg.

Weiter ab Uitikon-Waldegg

Vom Parkplatz Feldermoos gelangen Sie zu Fuss in knapp 10 Minuten zur Bahnstation Uitikon-Waldegg. Nehmen Sie die SZU bis zur Endstation Uetliberg (2 Stationen). Von hier aus führt Sie ein 15-minütiger Spaziergang zum Bergrestaurant Uto Staffel.

Wanderwege

ab Albisgütli circa 45 Minuten
ab Uitikon-Waldegg circa 45 Minuten
ab Felsenegg circa 75 Minuten

Kontakt:

Uetliberg-Restaurant
Uto Staffel
Gratstrasse 6, 8143 Uetliberg
+41 44 463 42 22
info@utostaffel.ch

Folge uns auf:

Instagram
@uto_staffel

Facebook
@uetliberg-rerestaurant uto staffel



UTO STAFFEL
UETLIBERG-RESTAURANT

BANKETT-MENU

△ P É R O

TEASER

Verschiedene Flammkuchen
Various tarte flambée
8

APERÔ

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités
Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar
Various tarte flambée | Raw vegetables
Mini cheesecakes | Beef - & vegetable tartar
21

APERÔ RICHE

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités | Mini-Käseküchlein
Rinds- & Gemüsetatar | Tagessuppe | Saison-Ravioli
Fischknusperli mit Tatarsauce | UTO-Würstli mit Senf
Various tarte flambée | Raw vegetables | Mini cheesecakes
Beef - & vegetable tartar | Soup of the day | Seasonal ravioli
Crispy Fish Bites with Tartar Sauce | UTO Sausage with mustard
46

STEHLUNCH / -DINNER

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités
Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar | Wurst-Käsesalat |
Tagessuppe
Mini-Zürigschnätzlets | Fischknusperli mit Tatarsauce
UTO-Würstli mit Senf | Veganes Zürigschnätzlets | Saison-Ravioli
Schokoladenmousse | Tiramifru
Various tarte flambée | Raw vegetables | Mini cheesecakes
Beef and salmon tatar | Sausage and Cheese Salad
Soup of the day | Mini sliced veal Zurich Style
Crispy Fish Bites with Tartar Sauce | UTO Sausage with mustard
Vegan Zurich style | Seasonal ravioli
Chocolate mousse | Tiramifru
74

M E N U I

UETLIBERGER BLATTSALAT

mit Alpkräuter dressing

MARKET SALAD

with alpine herb dressing

MAISPOULARDENBRUST

mit wildem Broccoli und Kräuterrisotto

BREAST OF CRON FED CHICKEN

with wild broccolii and herbal risotto

SCHWARZWÄLDER CREMESCHNITTE

mit Kirschkompott

BLACK FOREST CREAM TARTE

with cherry compote

M E N U I I

RIESLINGSCHAUMSUPPE
mit Croûtons
CREAM SOUP OF RIESLING
with croutons

FILET VOM ZANDER
mit Spinat und Kartoffelstampf
FILLET OF PIKE PERCH
with spinach and mashed potatoes

SENNENCHRÜGLI
Meringue, Rahm und frische Beeren
ETON MESS «SWISS STYLE»
Baiser, cream and fresh berries

M E N U I I I

ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR

mit Huusbrot und Butter

TARTARE OF VEGETABLES

with house bread and butter

ROASTBEEF VOM IRISCHEN «FOYLE» RIND

mit Sauce Chimichurri, Ofengemüse und
Rosmarinkartoffeln

ROAST BEEF OF IRISH «FOYLE» BEEF

with Sauce Chimichurri, vegetables and rosemary potatoes

GROSIS CRÈME SCHNITTE

Hausgemacht und immer gut!

MILLEFEUILLE

Homemade and always good!

M E N U I ▽

BEEFSTEAK TATAR

mit Huusbrot und Butter

BEEFSTEAK TARTARE

with house bread and butter

ZÜRIGSCHNÄTZLETS

mit Züribieter Marktgemüse und Butterrösti

SLICED VEAL «ZURICH STYLE»

with vegetables and roesti

ÄLPLER-SCHOGGIMOUSSE

mit karamellisierten Nüssen

CHOCOLATE MOUSSE

with caramelized nuts

▽ E G I - M E N U

ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR

mit Huusbrot und Butter

TARTARE OF VEGETABLES

with house bread and butter

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS

mit Züribieter Marktgemüse und Rösti

VEGAN SLICED «ZURICH STYLE»

with vegetables and roesti

DESSERT GEMÄSS IHRER REGULÄREN MENÜAUSWAHL

**DESSERT OF YOUR REGULAR
MENU CHOICE**

FONDUE - PLAUSCH

«SENNENSCHMAUS» CHÄSFONDUE

NÜSSLISALAT

mit Speck und Croûtons

LAMB'S LETTUCE

with coutons and bacon

HUUSFONDUE À DISCRETION

mit Brotwürfeli, Gschwelti,
Silberzwiebeli und Essiggürkli

UTO'S CHEESE FONDUE ALL YOU CAN EAT

with bread potatoes and pickles



TIRAMIFRU

im Glas

TIRAMIFRU

served in a glas

64

Inklusive Wasser, Kaffee und Hauswein

Including water, coffee and house wine

94

Inklusive Apero, Wasser, Kaffee und Hauswein

Including Apero, water, coffee and house wine

120



Getränkekarte

SCHAUMWEIN

ITALIEN

Infinitum Prosecco Extra Dry

Daengeli Group, Glera

Veneto

75cl 59.00

FRANKREICH

Champagner

Hommage à Gaston Burtin Brut

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Champagne

75cl 89.00

ROSÉ

FRANKREICH

Côte Mas Rosé Aurore Pays d'Oc

Jean Claude Mas

Cinsault, Syrah, Grenache

Languedoc-Roussillon

75cl 59.00

SCHWEIZ

Rosé im "Steinkrug" AOC

Zweifel Weine

Pinot Noir, Zürich

75cl 69.00

GUTSCHEINE

**Sie suchen nach einem passenden Geschenk?
Unsere Geschenkgutscheine vom
Uetlibergrestaurant Uto Staffel kommen immer
gut an und machen Freude.
Fragen Sie beim Personal nach!**

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Chardonnay Otelfingen

Zweifel Weine,
Chardonnay, Zürich
75cl 74.00

Yvorne Chant des Resses

Artisans Vignerons d'Yvorne
Chasselas, Chablais
75cl 63.00

Petit Arvine Grand Metral

Provins
Petit Arvine, Wallis
75cl 64.00

Roncaia

Vinattieri Ticino
Bianco del Merlot, Tessin
75cl 59.00

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner

Mathias Rutenstock
Röschitz
75cl 55.00

FRANKREICH

Pouilly-Fumé de Ladoucette

Sauvignon Blanc
Loire
75cl 78.00

Bordeaux Sec "G" de Château Guiraud

Semillon, Sauvignon Blanc
Bordeaux
75cl 68.00

ITALIEN

Roero Arneis

Via Sertà
Roero Arneis, Piemont
75cl 58.00

Terre di Gioia

Albino Armani
Pinot Grigio, Friaul
75cl 59.00

SPANIEN

Basa Blanco

Telmo Rodriguez
Verdejo, Viura
Rueda
75cl 59.00

FRANKREICH

Pauillac de Lynch Bages

Château Lynch-Bages
Cabernet Sauvignon,
Pauillac (Bordeaux)
75cl 86.00

SPANIEN

Aalto Bodegas Aalto

Tinto Fino, Ribera del Duero
75cl 99.00

Preludio de Sei Solo Bodega Sei Solo

Tempranillo, Ribera del Duero
75cl 76.00

Ramon Bilbao Edition Limitada

Bodegas Ramon Bilbao
Tempranillo, Rioja
75cl 64.00

Zebra-Nillo

Pago Finca Aylés
Tempranillo, Ribera del Duero
75cl 58.00

SCHWEIZ

Pinot Noir Barrique

Zweifel Weine - Zweifel-Reben
«uf Klingen» Pinot Noir, Zürich
75cl 74.00

Pinot Noir Bovel

Weingut Daniel & Monika Marugg
Pinot Noir, Fläsch
75cl 79.00

Ligornetto Vinattieri

Luigi Zanini
Merlot, Ticino
75cl 79.00

ITALIEN

Dark Knight

Castello di Gabbiano
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Sangiovese, Toscana
75cl 69.00

Montepulciano d'Abruzzo

Gran Sasso, Edizione Limitada
Montepulciano, Puglia
75cl 59.00

Il Brecciolino Castelvechio IGT Toscana

Fattoria Castelvechio
Merlot, Sangiovese, Petit Verdot
Toscana
75cl 85.00

AGB ' S

LAUTSTÄRKE UND NACHTRUHE

Ab 23 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke.
Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Chiffon. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) berechnet. Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von CHF 35.- pro 0.75l Weinflasche. Für Spirituosen CHF 65.- pro Flasche.

RÜCKTRITT DURCH VERANSTALTER

Annulationen von Veranstaltungen müssen dem Restaurant Chiffon möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Restaurant Chiffon folgende Stornierungskosten:

- Bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin: keine Kosten
- 15 bis 29 Tage vor dem Termin: 50 % der reservierten Leistungen
- 8 bis 14 Tage vor dem Termin: 75% der reservierten Leistungen
- 1 bis 7 Tage vor dem Termin: 100% der reservierten Leistungen

Wurden die reservierten Leistungen (Menu & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 35.00 pro Person für Apéro-Anlässe und CHF 80.00 pro Person für Mittag-/Abendessen als Berechnungsgrundlage.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Rechnungen des Chiffon sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Die berechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innerhalb der Zahlungsfrist keine Beanstandungen meldet.