



# BERGSTUBE

Est. 2025



**BANKETTUNTERLAGEN**

## Ihr Bankett-Anlass in der schönen Bergstube

Herzlich willkommen in der Bergstube. Sie wurde erst am 1. Oktober 2025 eröffnet, doch es ist, als wäre sie schon immer da gewesen. Wir haben diesen Ort mit viel Liebe und Hingabe erschaffen, um ihm von Beginn weg eine Seele zu verleihen. Unsere Gäste sollen sich in der Bergstube wohl fühlen können – und motivierte Gastgeberkultur erleben, die positiv in Erinnerung bleibt.

Die Bergstube ist kein Chalet von der Stange, keine weitere temporäre Pop-up-Berghütte, sondern ein authentischer Ort mit Charakter. Genauso wie die Menschen, die darin arbeiten.

Wenn Sie ein Bankett organisieren, entführen Sie Ihre Gäste an einen Ort, der echt ist und einen Hauch von Nostalgie in sich trägt. Einen Ort, an dem sich Ihre Gäste wohl fühlen und verweilen möchten, weil er sich mit seinem Charme und seiner Ruhe wie ein Zuhause anfühlt.

Wir werden alles daran setzen, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem wunderbaren Erlebnis zu machen, das noch lange positiv in Erinnerung bleibt.

Das ist unser Versprechen. Und dies ist unser Anspruch. Willkommen in der Bergstube. Willkommen zuhause.

Fabian Fry, Dirk Luttmann & das Bergstube-Team



## Wichtiges zu Ihrem Anlass

Es ist uns wichtig, dass sämtliche Speisen unseren Qualitätsansprüchen gerecht werden. Zudem möchten wir allen Gästen die Speisen gleichzeitig servieren können. Bitte beachten Sie deshalb folgende Regelung:

- **Bis 14 Personen** dürfen Sie gerne aus der Karte auswählen.
- **Ab 15 Personen** bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft auszuwählen.

### ALLERGIEN, INTOLERANZEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Selbstverständlich nimmt unser Küchenchef Rücksicht und stellt ein passendes Menü zusammen, wenn einzelne Personen aufgrund von Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten etwas anderes Essen möchten. Bitte informieren Sie unser Bankett-Team frühzeitig.

### PLATZBEDARF

Unsere Räume, die alle ihren eigenen Charme in sich tragen und eine unverwechselbare Atmosphäre bieten, eignen sich sowohl für kleine Gruppen als auch für grosse Festgesellschaften.

- Gesamtkapazität der ganzen Bergstube (innen): 150
- Gaststube: 30
- Chaletstube: 40
- Sonnenstube: 40
- Gaststübli: 40
- Terrasse: auf Anfrage

### TECHNISCHE HILFSMITTEL

Für Ihre Präsentation steht Ihnen ein mobiler Screen (65 Zoll) zur Verfügung. Der Pauschalpreis beträgt CHF 100.-. Der Screen verfügt über einen HDMI-Anschluss sowie USB-Eingänge.

### VERLÄNGERUNG (23.00-02.00 UHR)

Wenn Sie etwas länger bleiben möchten, haben Sie die Möglichkeit, Ihren Anlass zu verlängern. Die erste Stunde von 22 - 23 Uhr schenken wir Ihnen. Bitte haben Sie Verständnis, dass danach jede angebrochene Stunde verrechnet wird.

- Bis 60 Personen CHF 240/Std.
- 61 bis 99 Personen CHF 360/Std.
- ab 100 Personen CHF 600/Std.

### EXTRAZUG

Sollten Sie erst nach Mitternacht nach Hause fahren, besteht die Möglichkeit, preiswert (konkreter Preis abhängig von der Abfahrtszeit) Extrazüge der Uetlibergbahn zu buchen. Bitte sprechen Sie unser Bankett-Team darauf an.

### HOTELZIMMER

Komfortable Übernachtungsmöglichkeiten stehen im Hotel UTO KULM, das über einen sechs-minütigen Fussmarsch erreicht werden kann, zur Verfügung. Perfekt, wenn Ihre Gäste nach einem festlichen Abend direkt auf dem Uetliberg übernachten möchten. Für Gruppenbuchungen gibt es Spezialpreise auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Unser Bankett-Team hilft Ihnen gerne weiter.

## Apéro-Packages

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem gemütlichen Apéro (bei schönem Wetter im Freien, auf Wunsch mit einem gemütlichen Feuer) und geniessen Sie dabei die Aussicht ins Reppischtal. Packages sind nur in Kombination mit der Buchung eines Bankett-Essens verfügbar.

### BERGSTUBE-APÉRO

- Weisswein, Prosecco & Bier
- Mineralwasser
- Bergstube-Plättli  
*mit Bauernschinken, Bündnerfleisch aus der Metzgerei Lozza in Disentis und Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und Salsiz mit Hausbrot, Butter, Trauben und Essiggemüse*
- Gemüsesticks mit Dip

**29.50 pro Person**

(Dauer: 45 Minuten)

### KLASSIKER

- Weisswein & Bier
- Mineralwasser
- Chäschüechli (2 Stk. p.P.)
- Schinkengipfeli (2 Stk. p.P.)
- Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen mit Gemüse (Vegan)

**27.50 pro Person**

(Dauer: 45 Minuten)

### LAGERFEUER-APÉRO

- Glühwein oder alkoholfreier Punsch, Weisswein & Bier
- Mineralwasser
- Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen mit Gemüse (vegan)

**19.50 pro Person**

(Dauer: 45 Minuten)



## Bergstube-Tavolata

Wollen Sie sich nicht entscheiden und am liebsten von allem probieren?  
Dann entscheiden Sie sich für unsere Bergstube-Tavolata: Die Speisen werden auf grosse  
Teller in der Mitte des Tisches gestellt, so dass alle von allem essen können.

### VORSPEISEN

Frische Salatbowle

Kräftige Gerstensuppe aus dem Topf

Bergstube-Plättli

*mit Bauernschinken, Bündnerfleisch aus der Metzgerei Lozza in Disentis, Bündner  
Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und Salsiz mit Hausbrot, Butter,  
Trauben und Essiggemüse*



### HAUPTGÄNGE

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Chäshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus (vegetarisch)

Mistkratzerli mit Pommes Frites

Marktgemüse



### DESSERTS

Querbeet durch unsere Dessertkarte – für jeden etwas dabei

**79.00 pro Person**

# Fondue Plausch



## **LAGERFEUER-APÉRO (19.50)**

Glühwein oder alkoholfreier Punsch, Weisswein und Bier  
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
Flammkuchen mit Gemüse (vegan)



## **BLATTSALAT (13.50)**

an Bergkräuterdressing



## **REZENTES HAUSFONDUE À DISCRÉTION (46.00)**

aus verschiedenen Käsesorten, darunter Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg, serviert mit Hausbrot, Gschwellti, Silberzwiebeln, Essiggurken und Mais.

→ **Veganes Fondue auf Anfrage (44.00)**

## **ODER**

## **FÜÜRTOPF (69.00)**

Herzhafte Fleischbrühe mit Rind, Kalb und Poulet (200 g),  
verschiedenen Saucen, frischen Champignons und Reis



## **DESSERT-TAVOLATA (15.00)**

Miniportionen zum Probieren und Teilen:  
Schoggimousse, Karamelköpfl, Waldbeeren-Panna-Cotta,  
Hausgemachtes Glacé mit frischen Früchten, Vermicelles  
mit Meringue, Mango- und Zitronensorbet (vegan)



## **GETRÄNKEPAUSCHALE (48.50)**

Weiss- und Rotwein 3 dl  
Mineralwasser, Kaffee und Tee  
1 Bier

## **GESAMTPREIS PRO PERSON:**

**Käsefondue 134.50**

**Veganes Fondue 139.50**

**Füürtopf (Fleischfondue) 164.50**



# Menüvorschläge

## MENÜ 1

Blattsalat an Bergkräuter dressing

\*\*\*

Grosis Kalbshackbraten an einer Rahmsauce  
mit Kartoffel-Rüebli-Stampf

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleglacé

**49.50**

---

## MENÜ 2 (VEGAN)

Blattsalat an Bergkräuter dressing

\*\*\*

Bramata Polenta an einem  
Steinpilz-Kräuterragout

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

**49.50**

---

## MENÜ 3

Nüsslisalat Mimosa

\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti

\*\*\*

Karamelköpfler mit einem Tupf Rahm

**64.50**

---

## MENÜ 4

Champignon-Cremesuppe

\*\*\*

Kalbs- oder Schweins-Cordon-Bleu mit  
Pommes Frites und Gemüse

\*\*\*

Emmentaler Meringue mit Vanilleglacé  
und Waldbeeren

**mit Kalbfleisch 69.50**  
**mit Schweinefleisch 54.50**

## MENÜ 5

Norwegischer Rauchlachs mit  
Toast und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsewürfel

\*\*\*

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus,  
Spätzli und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Waldbeeren-Panna-Cotta

**79.50**



Preise in CHF inkl. MwSt.