

SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

# FESTTAGE HOCH ÜBER ZÜRICH

HOTEL ZÜRICHBERG

SORELL  
HOTELS SWITZERLAND

# FESTTAGSAUSFLUG AUF DEN ZÜRICHBERG

Die Festtage auf dem Zürichberg werden nicht nur kulinarisch sondern auch musikalisch ein Highlight. Ob zu einem Mittag- oder Abendessen, einem Weihnachtsbrunch oder doch lieber an Silvester für das letzte Fest des Jahres – runden Sie 2021 mit einem Besuch hoch über Zürich ab.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

*Feiern mit Aussicht – für Ihren glanzvollen Ausklang des Jahres.*

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.



# WEIHNACHTSMENÜ

24. BIS 26. DEZEMBER

---

## APERITIF

SO Sparkling Prosecco mit Orangen-Likör und Kumquat, dazu Randen-Panna Cotta mit geröstetem Pumpernickel

---

## ALPINE RAUHLACHS-TATAR

Nüssli-Trevisano-Salat an Avocado-Senf-Dressing, getoastetes Brioche

---

## GRÜNE PETERSILIEN-WURZELSUPPE

Rucola-Pesto, schwarze Baumnüsse

---

## SAIBLINGSFILET IM PISTAZIENMANTEL

Champagnerschaum, Beluga-Linsen

---

---

## KALBSFILET-MEDAILLONS MIT MARRONIKRUSTE

Bourbon-Jus mit sautierten Edelpilzen, gebackene Kartoffel-Mandelbällchen, Baby-Gemüse

---

## KLEINE KÄSESELEKTION VON DER KÄSEREI JUMI AUS BELP

Pflaumen-Chutney, Früchtebrot

---

## GEEISTER BAUMKUCHEN

Schokoladenmantel, Amaretto-Espuma

---

## HAUSGEMACHTE WEIHNACHTSFRIANDISES

---

6-Gang-Menü	115.-
5-Gang-Menü	103.-
4-Gang-Menü	93.-

# WEIHNACHTSBRUNCH

**25. DEZEMBER**

Alles was das Herz an einem gemütlichen Weihnachtsmorgen begehrt: Auf unserem Brunchbuffet erwarten Sie klassische Frühstücksgerichte von Eierspeisen zu Fleisch- und Käseplatten, kalten und warmen Speisen bis hin zu verschiedenen süssen und salzigen Gebäcken aber auch festliche Köstlichkeiten wie die Weihnachtsgans und Adventsguetzli, inkl. einem Glas Züri-Schaumwein.

Erwachsene 79.–

Kinder 4 bis 12 Jahre pro Altersjahr 3.50

Kinder bis 3 Jahre gratis



**11.30 BIS  
15.00 UHR**

# SILVESTERMENÜ

31. DEZEMBER

Start 18.30 Uhr mit einem Willkommens-Aperitif, gefolgt von einem kulinarischen Galadinner mit musikalischer Begleitung. Danach sorgt unser DJ für einen schwungvollen Ausklang in der Bar.

---

## APERITIF

Getränke und Häppchen

---

## TRIO VOM MEER

Black Tiger Crevetten-Terrine, gebratener Thunfisch, Pulpo-Carpaccio, Wintersalat an Mango-Vinaigrette

---

## KLARE STEINPILZESSENZ

Kräuterroulade

---

## LACHS UND HEILBUTT IM NORIBLATT

Schwarze Polenta, Safranschaum

---

## HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ SORBET

Champagner

---

## RINDSFILET ODER STEIN- BUTTFILET

Violette Kartoffelhaube, Barolojus, glasiertes Minigemüse

---

## KÄSESELEKTION VON DER KÄSEREI JUMI AUS BELP

Trester-Honig, Mandarinen-Chutney, Ligu Lehm-Früchtebrot

---

## VANILLE TUBOS PARFAIT

Baretto-Birne mit leichtem Williamsschaum

---

## HAUSGEMACHTE FRIANDISES

---

## PREISE

Pro Person	150.-
Kinder bis 12 Jahre	95.-

# CHALET ZÜRIBERG

Au ih eusem Chalet giz es Wiehnachts- und Silvesteragebot.  
Meh Infos findsch uf [chalet-zueriberg.ch](http://chalet-zueriberg.ch)

## WIEHNACHTSMENÜ IM CHALET, 24. BIS 26. DEZEMBER

---

### VORSPIIS

Züri-Plättli  
oder Salat i de Schüssle

---

### HAUPTGANG

Chäs Fondü mit würzigem  
Züribieter-Chäs nach Wahl,  
chnusprigem Brot, Herdöpfel  
oder Raclette Candle Light  
mit rezentem Raclette us em  
Züribiet, Herdöpfel, Igmachts

---

### DESSERT NACH WAHL

Uswahl us de Charte

---

### PRIISE PRO PERSON

Salat, Raclette oder  
Chäs Fondü und  
eis Dessert 51.-

Züri Plättli, Raclette  
oder Chäs Fondü und  
eis Dessert 57.-

Du chasch au à la Carte bstelle, wenn keis Menü magsch.

# SILVESTERMENÜ IM CHALET, 31. DEZEMBER

Gmeinsam startet mir de Abig am 7ni mit eme Willkommens-Aperitif, gfolgt vonere berauschende Silvesternacht mit eme feine Fondü Chinoise Menü. Für gueti und stimmigsvolli Musig sorgt euse DJ bis öpe am 11i im Chalet Züriberg und anschliessend bis fröh id Morgenstund i de Bar Zürichberg!

---

## CHALET APERITIF

Gin (mit und ohni Alkohol),  
Holunderblüete-Sirup,  
Zitrone, Soda und Öpfel  
als Garnitur

---

## VORSPIIS

Züri-Plättli  
und  
Salat i de Schüssle

---

## HAUPTGANG

Fondü Chinoise mit Züri-  
bieter Fleisch (Rind, Chalb,  
Poulet), Natur-Pommeschips,  
wisse Riis, Igmachts und  
Sösseli

---

## DESSERT-VARIATION I DE GLÄSLI

Tiramisù mit Kaffi und  
Schnaps, Panna Cotta mit  
Röteli Chriesi, marinierti  
Frücht und Öpfel-Streusel  
ohni Bode serviert mit  
Vanilleglace

---

## KAFFI UND TEE

mit eme Chalet-Friandise  
isch inklusiv

---

## PRIISE PRO PERSON

Menü	105.-
Chind bis 12i	85.-



# «KLANG» IM ZÜRICHBERG

## 27. BIS 30. DEZEMBER

Im historischen Kursaal finden zwischen den Festtagen vier «klang»-Konzerttage statt. Es erwartet Sie Kammermusik vom Feinsten, auf Wunsch mit einem Drei-Gang-Dinner\*. Ein Genuss für alle Sinne.

Konzertbeginn jeweils um 18 Uhr (Sonntag 17 Uhr)  
Abendessen ab ca. 19.15 Uhr (Sonntag 18.15 Uhr)

Konzertbesuch inkl. Begrüssungsgetränk 40.-  
Konzertbesuch inkl. 3-Gang-Menü mit Fleisch 110.-  
Konzertbesuch inkl. 3-Gang-Menü vegetarisch 100.-

\*Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen das Dinner auch gerne vor dem Konzert.

Vorverkauf:

[www.klang.ch](http://www.klang.ch) | [tickets@klang.ch](mailto:tickets@klang.ch)

+41 44 252 00 12 (zu den üblichen Bürozeiten)

Anreise ÖV: Tram 6 bis Endstation Zoo

Mit dem Auto: Richtung Zoo, Tiefgarage im Hotel



Möchten Sie Ihren Besuch verlängern?  
Dann erkundigen Sie sich gerne nach  
unseren «klang»-Übernachtungsangeboten.

# «KLANG» DINNER

---

## VORSPEISE

Hausgebeizter  
Swiss Alpine Lachs,  
Avocado-Mango-  
Limettensauce,  
lauwarme Kräuterblinis

---

## HAUPTSPEISEN

Schweizer Rindshuft,  
Cranberry-Jus,  
getrübete Kartoffeljalousie,  
Kürbis-Petersilienwurzel-  
gemüse

oder

Eierschwämmli-Wirz-Säckli,  
Hafermilch-Beurre blanc,  
getrübete Kartoffeljalousie,  
Kürbis-Petersilienwurzel-  
gemüse

---

## DESSERT

Schokoladensoufflée mit  
hausgemachter Whiskey-  
glace

# «KLANG»

## DREIKLANG, 27. DEZEMBER

---

**FRANZ SCHUBERT**  
**(1797 – 1828)**

Streichtrio B-Dur, D471  
Allegro

---

**LUDWIG VAN BEETHOVEN**  
**(1770 – 1827)**

Streichtrio Nr. 5 c-Moll,  
op. 9 Nr. 3

---

**ERNST VON DOHNÁNYI**  
**(1877–1960)**

Serenade Streichtrio C-Dur,  
op.10

---

### **BESETZUNG**

Morphing String Trio  
Ilija Marinkovic, Violine  
Tomasz Wabnic, Viola  
Luca de Muro, Violoncello

## KONTRASTE, 28. DEZEMBER

---

**MAX BRUCH (1838 – 1920)**  
3 aus den 8 Stücken, op.83

---

**GABRIEL FAURÉ**  
**(1845 – 1924)**

Trio d-Moll, op.120

---

**BELA BARTOK**  
**(1881 – 1945)**

contrasts

---

**MAX BRUCH (1838 – 1920)**  
2 aus den 8 Stücken, op.83

---

### **BESETZUNG**

Ensemble Kandinsky  
Andreas Janke, Violine  
Thomas Grossenbacher,  
Violoncello  
Fabio Di Càsola, Klarinette  
Benjamin Engeli, Klavier

# «KLANG»

## FINALE FRANÇAISE, 29. DEZEMBER

---

### JOSEPH HAYDN (1732-1809)

Streichquartett d-Moll,  
op.76/2; Hob.III:76  
(«Quintenquartett»)

Allegro

Andante o più tosto  
allegretto

Menuetto: Allegro ma non  
troppo

Finale: Vivace assai

---

### FRANZ SCHUBERT (1797-1828)

Quartettsatz c-Moll, D703

Allegro assai

---

### MAURICE RAVEL (1875- 1937)

Streichquartett F-Dur, op.35  
Allegro moderato, Très doux  
Assez vif, Très rythmé

Très lent

Vif et agité

---

### BESETZUNG

Mandelring Quartett:

Sebastian Schmidt, Violine

Nanette Schmidt, Violine

Andreas Willwohl, Viola

Bernhard Schmidt, Violon-  
cello

# «KLANG»

## ZAUBERLEHRLINGE, 30. DEZEMBER

---

**WOLFGANG AMADEUS  
MOZART (1756-1791)**  
Romanze und Quartett Nr. 7

---

**BERNHARD CRUSELL  
(1775-1838)**  
Quartett Es-Dur, op.2

---

**FELIX MENDELSSOHN  
BARTHOLDY (1809-1847)**  
Drei Lieder ohne Worte

---

**ROBERT SCHUMANN  
(1810-1856)**  
Träumerei

---

**PATRICK HIKETICK 1952**  
3 Balkan Dances

---

---

**JEAN FRANCAIX  
(1912-1997)**  
Quartett

---

**JANOS GYULAI GAAL  
(1926-2009)**  
4 romantische Stücke

---

**GEORGE GERSHWIN  
(1898-1937)**  
Oh lady be good!

---

**BESETZUNG**  
Zihui Liu  
Mateja Milovanovic  
Erika Varga  
Letizia Zoppis  
Klarinetten und Bassethorn  
Studierende der ZHdK von  
Prof. Fabio Di Càsola

GastroSuisse hat für den Bereich Gastronomie ein Covid19-Schutzkonzept erarbeitet, um Gästen den Besuch im Restaurant angenehm zu gestalten. Mit dem Label «Clean & Safe» bestätigen wir, dass wir das Schutzkonzept einhalten und uns für Ihre Gesundheit einsetzen. Mehr Informationen dazu auf der ZFV-Website ([www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)).



## SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

T +41 44 268 35 35, F +41 44 268 35 45

[sorellhotels.com](http://sorellhotels.com), [zuerichberg@sorellhotels.com](mailto:zuerichberg@sorellhotels.com)

**A member of ZFV**