



**Bankettunterlagen**  
Alle Informationen zur Planung

  
**UTO KULM**  
Top of Zurich ★ ★ ★ ★

## *Vom perfekten Ort fürs Weihnachtsessen...*

Mehr als vier Jahrzehnte ist es her, seit die Familie Fry das Hotel UTO KULM übernommen hat. Mit viel Leidenschaft und Innovationskraft hat sie das traditionsreiche Haus in die Zukunft geführt. In all diesen Jahren lag der Gastgeberfamilie die Durchführung von Familienfesten, Geschäftsessen und Feiern aller Art besonders am Herzen.

Bei all diesen Anlässen, die unter dem etwas sperrigen Begriff „Bankett“ zusammengefasst sind, begegnen sich Menschen, um ein paar Stunden in ungestörter Gemeinsamkeit zu verbringen.

Und es ist auch heute noch der Anspruch aller Mitarbeitenden im Hotel & Restaurant UTO KULM, solche Begegnungen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen jederzeit gerne beratend und unterstützend zur Seite.

Herzlich  
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie



## Für jeden Anlass den perfekten Raum

Vom Weihnachtsessen über das Taufessen bis zum Hochzeitsfest : Wir haben für jeden Anlass den passenden Raum. Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann ein Grossanlass für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren Anlass.

	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>CHÂTEAU CAVE</b>	50 m <sup>2</sup>	-	32	-
<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>CAVEAU</b>	45 m <sup>2</sup>	-	-	30
<b>MOUTON KELLER</b> nur für Degustationen und Apéros	25 m <sup>2</sup>	nur stehend möglich		
<b>PARTERRE</b> (Mirasol-Rondo, Panorama & Piazza)	370 m <sup>2</sup>	150	190	270

## Zusatzangebote

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

<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?  Von 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>	Jeder Anlass 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>GUTSCHEIN</b>	Brauchen Sie noch das passende Geschenk für Ihre Party-Gäste, Kunden oder Mitarbeiter?

Scannen &  
schenken



## Apéro-Packages

### LAGERFEUER-APÉRO

PRO PERS. 24

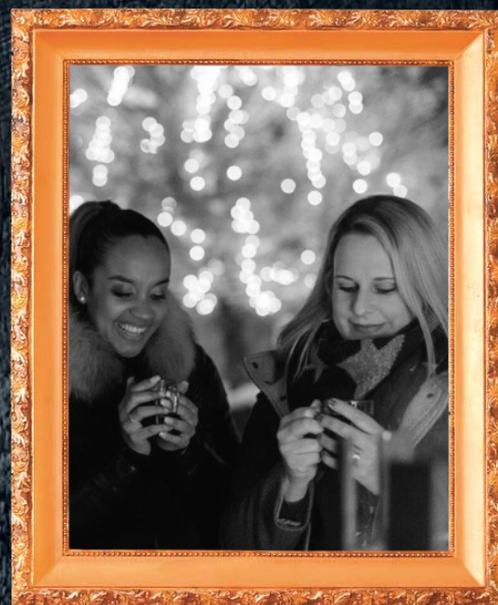
- Glühwein und alkoholfreier Punsch (2 dl)
- Knoblibrot

Der Apéro findet bei Regen am Tisch statt.

### DELUXE-LAGERFEUER-APÉRO PRO PERS. 34

- Glühwein und alkoholfreier Punsch (2 dl)
- Knoblibrot
- Uetlibergerli am Spiess
- Crevetten mit Ananas

Der Apéro findet bei Regen am Tisch statt.



## 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.

## Auf dem Tisch

<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>• Foccacia</li> <li>• Olivenöl zum Dippen</li> </ul>	

## Fingerfood



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	<b>5</b>
Tomaten-Basilikum-Crostini	<b>4.5</b>
Tramezzini mit Lachs	<b>5</b>
Tramezzini mit Bündnerfleisch	<b>5</b>
Tramezzini mit Kräuterfrischkäse	<b>4.5</b>
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	<b>4.5</b>
Crevettencocktail im Glas	<b>5.5</b>



### WARME HÄPPCHEN

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

**Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.**  
Preise in CHF inkl. MwSt.

## 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 unser Bankett-Team, damit wir gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen können.



### MENÜ I

#### NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE

mit Speck und Ei

\*\*\*

#### KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernöl

\*\*\*

#### PERLHUHNBRUST

auf Rahmwirsing  
mit Pizokel

\*\*\*

#### TONKABOHNEN-MOUSSE

mit Portweinbirne

87

### MENÜ III

#### JUNGER BLATTSALAT

mit Feigen und Baumnüssen

\*\*\*

#### MARRONI-RISOTTO

mit geschmortem Kürbis

\*\*\*

#### KALBS-RIBEYE AM STÜCK GEBRATEN

an Steinpilzrahmsauce, mit Pak Choi  
und Süsskartoffelpüree

\*\*\*

#### BAILEYS-PARFAIT

mit Weissm Kaffeeschaum

104

### MENÜ II

#### RANDENCARPACCIO

mit Meerrettich-Panna-Cotta

\*\*\*

#### KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

\*\*\*

#### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf Rotkraut mit Marroni  
und Serviettenknödeln

\*\*\*

#### BRATAPFEL

mit Vanillesauce

87

### MENÜ IV

#### RAUHLACHS-TATAR

mit Sauerrahm und Dill

\*\*\*

#### MANDELSCHAUMSUPPE

mit Amaretto

\*\*\*

#### RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART

mit glasierten Baby-Rüebli  
und Kräuterpolenta

\*\*\*

#### ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT

mit Zwetschgenragout

109

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Fondue- & Raclette-Menüs

### FLEISCHFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RINDSKRAFTBRÜHE

#### MIT RIND, KALB UND POULET 300 G

dazu verschiedene Saucen, Gemüse, Champignons, Reis und Pommes Frites

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89

### GRILL-RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RIND, LAMM UND POULET 200 G

#### RACLETTEKÄSE 200 G

dazu verschiedene Saucen, Gschwelti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89

### RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RACLETTEKÄSE 400 G

dazu Gschwelti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69

### KÄSEFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### REZENTES BÜNDNER HAUSFONDUE 300 G

mit frischem Hausbrot

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69



## Kalte Vorspeisen

**GEMISCHTER SALAT**  
mit Hausdressing

14

**JUNGER BLATTSALAT**  
mit Feigen und Baumnüssen

14

**RAUHLACHS-TATAR**  
mit Sauerrahm und Dill

21

**NÜSSLISALAT**  
mit Speck und Ei in der Knusperschale

16

**RANDENCARPACCIO**  
mit Meerrettich-Panna-Cotta

15



## Warme Vorspeisen

**MARRONI-RISOTTO**   
mit geschmortem Kürbis

16

**GEBRATENE WACHTELBRUST**  
auf Rahmwirsing

21

**JAKOBSMUSCHEL (2 STK.)**  
auf Erbsenpüree

25

**BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI**  
hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen

18

## Suppen

**RINDSBOUILLON**  
mit Brasato-Ravioli

14

**KÜRBISCRÈMESUPPE**  
mit Kürbiskernöl

12

**KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE**  
mit Ananas

12

**MANDELSCHAUMSUPPE**  
mit Amaretto

12



## Sorbets

**BASILIKUMSORBET**  
mit Prosecco + 5

8

**PINK-GRAPEFRUIT-SORBET**   
mit Campari + 5

8

**ZWETSCHGENSORBET**  
mit Vieille Prune + 5

8

## Hauptgänge mit Fleisch

<b>KALBS-RIBEYE AN STEINPILZRAHMSAUCE</b> mit Pak Choi und Süsskartoffelpüree		<b>58</b>
<b>RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART</b> mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta	150 g	<b>60</b>
<b>KALBSSCHULTERBRATEN</b> an Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Tagliatelle		<b>42</b>
<b>ROSA GEBRATENE ENTENBRUST</b> auf Rotkraut mit Marroni und Serviettenknödeln		<b>46</b>
<b>PERLHUHNBRUST</b> auf Rahmwirsing mit Pizokel		<b>44</b>
<b>HAUSGEMACHTER HACKBRATEN</b> mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli		<b>45</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>

## 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>



## Hauptgänge mit Fisch

<b>POCHIERTER LACHS</b> mit Kartoffel-Mousseline, Gemüse		<b>46</b>
<b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b> mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich)		<b>48</b>
<b>NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN</b> mit allen Komponenten		<b>12</b>

## Desserts

### BAILEYS-PARFAIT

mit Weissm Kaffeeschaum

16

### ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT

mit Zwetschgenragout

16

### TONKABOHNEN-MOUSSE

mit Portweinbirne

15

### BRATAPFEL

mit Vanillesauce

14

### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

17

### DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“

mit 6 verschiedenen Komponenten

29

### LEBKUCHEN-CRÈME-BRÛLÉE

mit Zwetschgensorbet

16



## Buffets

### DESSERTBUFFET



Ab 30 Personen

PRO PERS. 35

Beerencrumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu • Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladenmousse • Profiteroles • Glacés • Sorbets • Früchteplatte

### KÄSEPLATTE

Hartkäse • Halbhartkäse • Weichkäse • Birnenbrot • Feigensenf

PRO PERS. 18

## Getränkepauschale

### AM TISCH

Hauswein weiss / rot (3 dl) • Mineralwasser • Kaffee • Tee • 1 Bier

PRO PERS. 49



Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## 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>EVENT- &amp; HOCHZEITSFOTOGRAFIE</b>	Patrik Gerber   catchthemoment +41 78 717 18 68 patrik.gerber@catchthemoment.ch catchthemoment.ch	
<b>FOTOBOX</b>	Möchten Sie Ihren Event mit einer Fotobox aufpeppen? Wir haben eine bei uns im Haus. Preis auf Anfrage.	
<b>RAHMENPROGRAMM</b>	KREAKTIV EVENTS GMBH +41 44 457 64 80 info@kreativ-events.ch kreativ-events.ch	

Turm-Action – ein Nervenkitzel der besonderen Art.



# 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

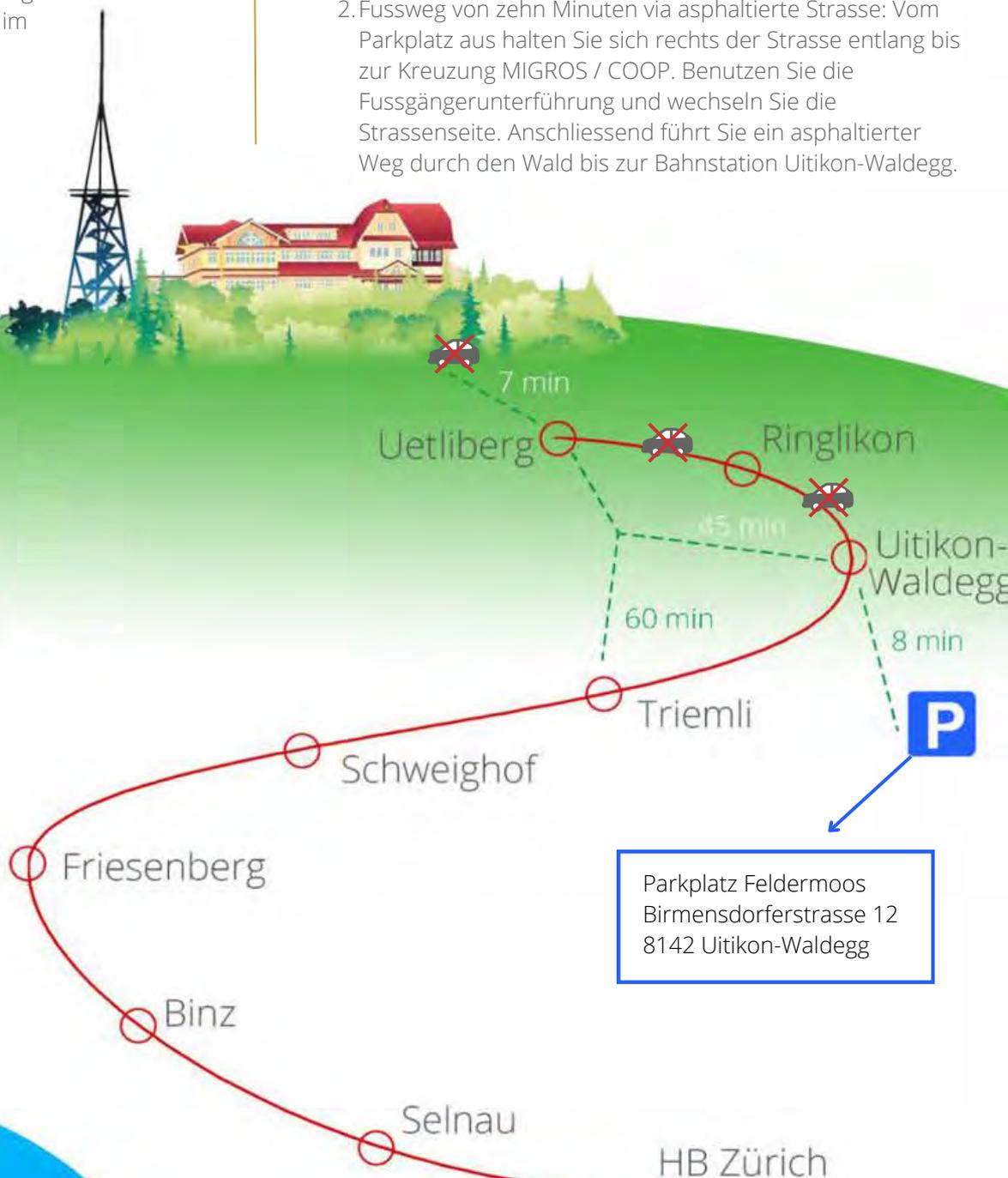
Das UTO KULM befindet sich in einem autofreien Naherholungsgebiet – dem Uetliberg. Es gibt verschiedene Parkmöglichkeiten in Zürich und Umgebung, doch zu guter Letzt gelangen Sie nur mit der Uetlibergbahn oder zu Fuss zu unserem Hotel.

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