



*Come together.*

Festive Season at Sheraton Zurich



SHERATON  
Zürich Hotel

Die Festtage leben von Momenten,  
die wir gemeinsam verbringen.

*Wir helfen Ihnen gerne dabei, Ihre  
besonderen Momente unvergesslich  
zu machen.*

The festive season is made  
of shared moments.

*Let us help you create yours.*



SHERATON

Zürich Hotel

Pfingstweidstrasse 100 · 8005 Zurich

Reservations: [marketing@sheratonzurich.com](mailto:marketing@sheratonzurich.com)

+41 44 285 40 60

## *Table of contents*

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Weihnachtsdorf</b><br>Winter Village                        | 4  |
| <b>Weihnachtsdorf für Gruppen</b><br>Winter Village for Groups | 6  |
| <b>Weihnachtsabendessen</b><br>Christmas Dinner                | 8  |
| <b>Silvester Menu</b><br>New Year's Eve Menu                   | 10 |

Scannen & verbunden bleiben

Scan & stay connected





# Chaleton, our Winter Village

| <i>Fondue</i>                                                           | <i>CHF</i> |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Klassisch / Pfeffer</b><br>Zeitlos und beliebt<br>Timeless favourite | 34         |
| <b>Tomate</b><br>Walliser Spezialität<br>Valais speciality              | 36         |
| <b>Champagner</b><br>Sanft und cremig<br>Smooth and creamy              | 38         |
| <b>Trüffel</b><br>Reichhaltig und aromatisch<br>Rich and aromatic       | 44         |
| <b>Aufschnittplatte</b><br>Cold cuts                                    | 25         |
| <b>Kürbissuppe</b><br>Pumpkin Soup                                      | 14         |
| <b>Glühwein</b><br>Mulled wine                                          | 7          |
| <b>Punsch</b><br>Punch                                                  | 6          |

## *Machen Sie das Beste aus dem Winter im Chaleton*

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 2 Personen buchbar.  
Der angegebene Preis gilt pro Person.  
Wir empfehlen, Ihr Chalet frühzeitig zu reservieren.

## *Make the most of winter at Chaleton.*

The menus are available for a minimum of 2 guests.  
The stated price applies per person.  
We recommend reserving your chalet in advance.



## The Season of Gathering

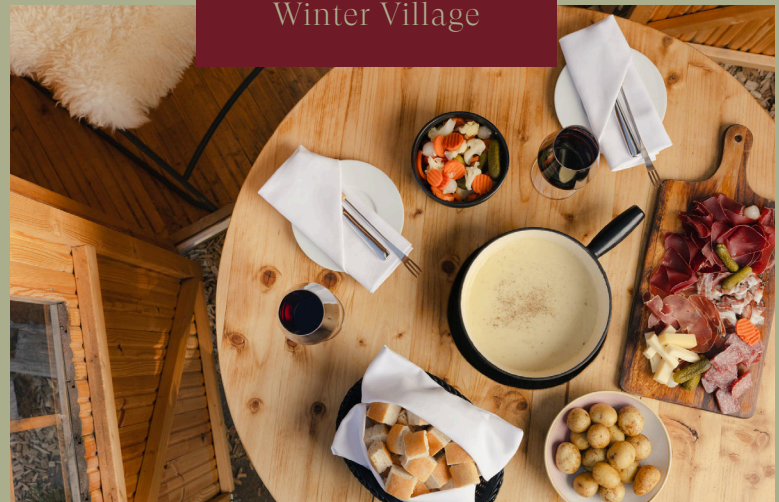
*Bevor das Jahr zu Ende geht, kommen wir zusammen.*

Im Chaleton, unserem Winter Village, stehen vier Chalets für jeweils 4 Gäste sowie zwei grössere Chalets für Gruppen von 8 bis 10 Personen zur Verfügung. Für grössere Feiern kann auch der Aussenbereich exklusiv reserviert werden.

*Before the year comes to a close, bring everyone together.*

At Chaleton, our Winter Village, four cosy chalets welcome up to 4 guests each, with two larger chalets for groups of 8 to 10. For bigger gatherings, the outdoor village area can also be reserved for private festive events.

## Winter Village



Festive Group Package · CHF 69 per person

### Klassisch / Pfeffer

Zeitlos und beliebt  
Timeless favourite

### Tomate

Walliser Spezialität  
Valais speciality

### Champagner

Sanft und cremig  
Smooth and creamy

### Trüffel

Reichhaltig und aromatisch  
Rich and aromatic

### Aufschnittplatte

Cold cuts

### Kürbissuppe

Pumpkin Soup

### Softdrinks, Punsch, Glühwein, Hauswein und Bier

Soft drinks, punch, mulled wine, house wine and beer

Buchbar ab 8 Personen. Ein Fondue wird für je 4 Gäste serviert.

Im Preis inbegriffen sind Aufschnitt, Kürbissuppe & Getränke.

Bookable for groups of 8 or more. One fondue is served per 4 guests.  
Cold cuts, pumpkin soup & drinks are included.



## Christmas Eve Celebration

*Kommen Sie gemeinsam an den Tisch, teilen Sie Traditionen, Geschichten und festliche Gerichte.*

Verfügbar am 24. Dezember.

Inklusive 3-Gang-Menü, Festliches Willkommensgetränk mit Amuse-Bouche, **kleinem Geschenk vom Weihnachtsmann für Kinder und Tombola.**

Vegetarisches Menü auf Anfrage erhältlich.

Vorauszahlung erforderlich.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

*Come together around the table to share your traditions, stories and our festive dishes.*

Available on 24 December.

Includes a 3-course menu, welcome drink with amuse-bouche, a **small Christmas gift for children and a raffle.**

Vegetarian menu available on request.

Prepayment required. Terms and conditions apply.

CHF 95

### *Vorspeise*

**Kurz gedünstetes Kingfishfilet**

Fenchelpüree | Baccalà-Kroketten

Zitronengras-Crumble | Kapern

### *Hauptgang*

**Rindsfilettranche**

Entenleber | Trüffeljus | Spinat | Kräuterseitlinge

*oder*

**Kabeljaufilet**

Stängelkohl-Cremesauce | Gerstenrisotto

frittierte Calamari

### *Dessert*

**Gefülltes Profiterole**

Mascarponecreme | Crème Anglaise

kandierte Orange | Bronte-Pistazie Sponge

### *Appetizer*

**Lightly braised kingfish fillet**

Fennel purée | Baccalà croquettes

Lemongrass crumble | Capers

### *Main Course*

**Beef fillet**

Duck liver | Truffle jus | Spinach | King oyster mushrooms

*or*

**Cod fillet**

Broccoli rabe cream sauce | Barley risotto | Fried calamari

### *Dessert*

**Filled profiterole**

Mascarpone cream | Crème anglaise | Candied orange

Bronte pistachio sponge



## New Year's Eve Celebration

*Feiern Sie den Jahreswechsel mit Ihren Liebsten, einem festlichen Dinner und zeitgenössische Live-Musik.*

Verfügbar am 31. Dezember.  
Inklusive 3-Gang-Menü, Willkommensgetränk mit Amuse-Bouche und Live-Musik.  
Vegetarisches Menü auf Anfrage erhältlich.  
Vorauszahlung erforderlich.  
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

*Celebrate the New Year with your favourite people, a festive dinner and live contemporary music.*

Available on 31 December only. Includes a three-course menu, welcome drink with amuse-bouche and live music.  
Vegetarian menu available upon request.  
Prepayment required. Terms and conditions apply.

CHF 99

### *Vorspeise*

Galantine vom Perlhuhn  
Dörrfrüchte | Mangold | Sauternes-Gelee  
Apfel-Thymian-Creme | Brioche

### *Hauptgang*

Kalbsfilettranche  
Blumenkohlpurée | Pioppini-Trifolati  
Preiselbeer-Portweinreduktion | Lauchstroh

### *oder*

### *Seezungenfilets*

Rosenkohlblätter | Pernodsauce | Auberginenpurée  
Katsuobushi-Flocken | Mohn-Kartoffelperlen

### *Dessert*

### *Schokoladentraum*

Schokoladenvariation | Meringue  
Salzkaramell-Buttercreme | Passionsfrucht

### *Appetizer*

Guinea Fowl Galantine  
Dried fruit | Swiss Chard | Sauternes jelly  
apple and Thyme cream | Brioche

### *Main Course*

### *Veal Fillet*

Cauliflower purée | Sautéed Pioppini mushrooms  
Cranberry and Port reduction | Crispy leeks

### *or*

### *Sole fillets*

Brussels sprout leaves | Pernod sauce | Aubergine purée  
Katsuobushi flakes | Poppy seed potato pearls

### *Dessert*

### *Chocolate Dream*

Chocolate selection | Meringue  
Salted caramel buttercream | Passion fruit

Vielen Dank, dass Sie Ihre festlichen  
Momente mit uns teilen.

*Wir freuen uns sehr, Teil Ihrer  
Feierlichkeiten zu sein.*

Thank you for sharing your festive  
moments with us.

*We are delighted to be part of  
your celebrations.*



SHERATON

Zürich Hotel

Pfingstweidstrasse 100 · 8005 Zurich

Reservations: [marketing@sheratonzurich.com](mailto:marketing@sheratonzurich.com)

+41 44 285 40 60