



*Erleben Sie den Zauber
der Festtage im Chaleton*

Step into a festive world of cozy flavors,
glowing lights, and joyful moments.





*Feiern Sie die Festtage mit uns
im Sheraton Zürich –
mit liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten,
stilvollem Ambiente und besonderen
Momenten, die in Erinnerung bleiben.*

Celebrate the festive season with us at
Sheraton Zurich – with lovingly
prepared delights, a stylish setting, and
memorable moments to cherish.

Planen Sie ein festliches Teamevent oder ein
stilvolles Weihnachtsdinner?
Das Sheraton Zürich bietet den passenden
Rahmen. Feiern Sie unbeschwert und
übernachten Sie komfortabel nach einem
besonderen Abend.

Planning a festive team outing or year-end dinner?
Sheraton Zurich offers the perfect setting.
Celebrate in style and enjoy a relaxing overnight
stay after a night to remember.

Feiern. Verweilen. Geniessen.

Reservieren Sie bei uns unter:

marketing@sheratonzurich.com
044 285 40 60



Weihnachtsdorf Winter Village

*Buchen Sie Ihr
eigenes Chalet:
044 285 40 60.*

Auf der Suche nach Weihnachtsstimmung?

In unserem Chaleton-Weihnachtsdorf kommen Familien, Freunde und Kollegen zusammen – bei warmen Getränken, funkelnden Lichtern und dem Duft von Schweizer Köstlichkeiten in der Luft.

Buchen Sie Ihr privates Chalet für ein gemütliches Beisammensein und geniessen Sie festliche Klassiker wie Fondue, edle Fleischspezialitäten und mehr.

Der Zauber beginnt – ab Ende Oktober.

In search of the Christmas spirit?

At our Chaleton Christmas Village, families, friends, and colleagues come together to celebrate the season, with warm drinks, twinkling lights, and the scent of Swiss delights in the air.

Book your own private chalet for a cozy group gathering and enjoy festive favourites like fondues, premium meat cuts, and more.

Let the magic begin from the end of October.



Erleben Sie die Magie. Erleben Sie das Weihnachtsdorf.
Experience the Magic. Experience the Winter Village.

Fondue - wähle deinen perfekten Genuss:

Classic Fondue 34

mild und ausgewogen
mild and balanced

Pepper 34

würzig und kräftig
spicy and bold

Champagne 38

sanft und cremig
smooth and creamy

Truffle 44

reichhaltig und aromatisch
rich and aromatic

Saisonale Getränke

Glühwein 6.5

Mulled Wine

Punsch 6

Getränkepauschale 49

für 2 Stunden pro Person

inklusive Hauswein, Glühwein, Punsch & Bier

Beverage package

for 2 hours per person

including house wine, mulled wine, punch & beer



Gemeinsame Momente: Das Gruppenmenü-Erlebnis

Shared Moments: The Group Menu Experience

CHF 59

Classic Fondue

mild und ausgewogen
mild and balanced

Pepper

würzig und kräftig
spicy and bold

Champagne

sanft und cremig
smooth and creamy

Truffle

reichhaltig und aromatisch
rich and aromatic

Aufschnittplatte

Cold cuts

Bündner Gerstensuppe

Grisons barley soup

Getränkepauschale

49

für 2 Stunden pro Person

inklusive Hauswein, Glühwein, Punsch & Bier

Beverage package

for 2 hours per person

including house wine, mulled wine, punch & beer

Menü erhältlich ab 10 Personen. Menu available for a minimum of 10 guests. Ein Fondue, Aufschnitt und Suppe sind im Preis inbegriffen
Fondue wird für 4 Personen zum Teilen serviert. Fondue is served for 4 guests to share.
One fondue, cold cuts, and soup are included in the price.



Weihnachtsabendessen

Vorspeise

Tartare von Seelachs | Stracciatellacreme
Pastinakenpüree | Datterini Tomaten Konfit

Hauptgang

Niedergarte Kalbsbäggli | Kartoffelmousse mit
Auberginen | Kräuterseitlinge- Trifolati | Portweinreduktion

oder

Steinbuttfilet, Grünkohl-Cremesauce | Kürbisperlen
frittierte Polentawürfel

Dessert

Cheesecake-Parfait | Pistazienschwamm | Lotus Crumble
Himbeerenkompott

Christmas Dinner

Starter

Pollock tartare | stracciatella cream | parsnip purée
Datterini tomato confit

Main Course

Slow-cooked veal cheeks | potato mousse with
eggplant | sautéed king oyster mushrooms (trifolati)
port wine reduction

or

Turbot fillet | kale cream sauce | pumpkin pearls
fried polenta cubes

Dessert

Cheesecake parfait | pistachio sponge | Lotus crumble
raspberry compote

3 Gang 89 CHF inklusive eines Begrüssungsgetränks mit
Premium-Prosecco
3 Course 89 CHF including a welcome drink with premium Prosecco

Vegetarian options upon request. Dinner served on December 24 & 25.
Vegetarische Optionen auf Anfrage. Abendessen am 24. & 25. Dezember.



Feierlich ins neue Jahr Cheers to the New Year

Silvester Menu

89 CHF

Vorspeise

Gebratenes Wachtelbrüstchen | Belugalinsen
karamellisierte Zwiebeln | Sellerie-Granny-Smith
Kumquats

Hauptgang

Rindsfilets vom Grill | Birnen- Rotkraut
Orangen- Reiskroketten | Trüffeljus

oder

Patagonischer Seehecht | Süsskartoffelmousse
Champagnersauce | Kräuterseitlinge

Dessert

Pistazienmousse | Pandorowürfel | Schokoladensand
Ananaskompott | Mini Meringues

New Year's Eve Menu

89 CHF

Starter

Pan-seared quail breast | Beluga lentils | caramelized
onions | celery-Granny Smith apple | kumquats

Main Course

Grilled beef fillet | pear red cabbage | orange rice
croquettes | truffle jus

or

Patagonian toothfish | sweet potato mousse
champagne sauce | king oyster mushrooms

Dessert

Pistachio mousse | pandoro cubes | chocolate soil
pineapple compote | mini meringues

Das Sheraton Zürich wünscht Ihnen
erholsame Festtage und einen grossartigen
Start ins neue Jahr – voller Freude, Wärme
und unvergesslicher Augenblicke.

*Sheraton Zurich wishes you a joyful festive
season and an amazing start to the new year.
May it be filled with warmth, happiness, and
unforgettable moments.*



SHERATON

Zurich Hotel

Pfingstweidstrasse 100 · 8005 Zurich

marketing@sheratonzurich.com

+41 44 285 40 60