



HOTEL ST. GOTTHARD

ZÜRICH - SWITZERLAND

A diverse group of people, including men and women of various ethnicities, are seated in a modern, brightly lit room. They are all smiling and clapping their hands, suggesting a positive event or presentation. The room has large windows in the background, and the people are seated in contemporary white chairs with wooden legs.

**Events**  
**Bankett**  
**Seminare**  
**Private Dining**



# Das Hotel St. Gotthard – Ihr Ort für geschäftliche und private Veranstaltungen in Zürich!



Ob Seminar, Geschäftsessen, Apéro oder private Festlichkeiten – wir bieten Ihrem Anlass den passenden Rahmen!

Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Events. Bitte entnehmen Sie dieser Broschüre Details zu dem Angebot und rufen Sie uns unverbindlich an.

[#feelthedifference](#)

# Unsere Räume

In den Raummieten sind Beamer und Leinwand sowie Schreibunterlagen und Mineralwasser inbegriffen.

	m <sup>2</sup>	U-Form	Seminar	Runde Tische	Block	Theater	pro Stunde	Halber Tag (4 h)	Ganzer Tag
<b>Privacy Room</b>	14/18				8-10		CHF 180	CHF 400	CHF 600
<b>Escher-Saal</b>	33	18	20		20	24	CHF 250	CHF 650	CHF 850
<b>Linth-Saal</b>	50	25	30		20	30	CHF 250	CHF 750	CHF 950
<b>Gotthard Stube</b>	94	25	30		25	40	CHF 450	CHF 950	CHF 1'400
<b>Linth-Escher-Saal</b>	120	45	60	80	40	100	CHF 450	CHF 1'200	CHF 1'600
<b>Linth-Escher Foyer</b>	120	45	60	80	40	100			

# Privacy Room 1+2

bis zu 8 Personen



Die beiden Privacy Rooms befinden sich im 1. Obergeschoss in der Nähe unseres Businesscenters.

Die ruhigen Sitzungszimmer sind ideal für kleinere Seminare, Meetings oder private Dinner mit bis zu 8 Personen.

Privacy Room	m <sup>2</sup>	U-Form	Seminar	Runde Tische	Block	Theater	Pro Stunde	Halber Tag (4h)	Ganzer Tag
	14/18	-	-	-	8-10	-	CHF 180	CHF 400	CHF 600

# Escher-Saal

bis zu 30 Personen



Mit 33 m<sup>2</sup> ist der Escher-Saal die perfekte Räumlichkeit für Ihre Veranstaltung mit bis zu 20 Personen bei Seminarbestuhlung oder 30 Personen bei Theaterbestuhlung.

Der Raum bietet Tageslicht und ist, wie all unsere Räume, mit Klimaanlage und Full-HD-Beamer ausgestattet.

Escher-Saal	m <sup>2</sup>	U-Form	Seminar	Runde Tische	Block	Theater	Pro Stunde	Halber Tag (4h)	Ganzer Tag
	33	18	20		20	24	CHF 250	CHF 650	CHF 850



# Linth-Saal

bis zu 40 Personen



Der 50 m<sup>2</sup> grosse Linth-Saal im Erdgeschoss ist bei Seminarbestuhlung für 30 Personen ausgerichtet und bei Theaterbestuhlung für 40 Personen.

Er verfügt über Tageslicht und Klimaanlage und bietet damit optimale Arbeitsbedingungen auch während längerer Seminare.

Linth-Saal	m <sup>2</sup>	U-Form	Seminar	Runde Tische	Block	Theater	Pro Stunde	Halber Tag (4h)	Ganzer Tag
	50	25	30		20	30	CHF 250	CHF 750	CHF 950

# Gotthard Stube

bis zu 50 Personen



Die lichtdurchflutete Gotthard Stube ist 94 m<sup>2</sup> gross und gewährt einen einzigartigen Blick auf die legendäre Bahnhofstrasse.

Dank moderner Seminartechnik sind Anlässen in diesem Saal kaum Grenzen gesetzt. Die schallisolierten Fenster sorgen für Ruhe und die Klimaanlage für ein angenehmes Ambiente. Zudem steht Ihnen ein Balkon mit Blick auf die Bahnhofstrasse zur Verfügung

Gotthard Stube	m <sup>2</sup>	U-Form	Seminar	Runde Tische	Block	Theater	Pro Stunde	Halber Tag (4h)	Ganzer Tag
	94	25	30		25	40	CHF 450	CHF 950	CHF 1'400

# Linth-Escher-Saal

bis zu 120 Personen



Der vielseitige Linth – Escher-Saal wird höchsten Ansprüchen gerecht.  
Er hat Tageslicht und ist mit moderner Konferenztechnik und Klimaanlage ausgestattet.

Ideal für Seminare, Konferenzen, Präsentationen, Cocktails und Bankette mit bis zu 120 Personen.

Escher-Saal	m <sup>2</sup>	U-Form	Seminar	Runde Tische	Block	Theater	Pro Stunde	Halber Tag (4h)	Ganzer Tag
	120	45	60	80	40	100	CHF4 50	CHF 1200	CHF 1600
+ Foyer	120	45	60	80	40	100	-	-	-



# Bankettmenü

## Geschmackserlebnisse

Eine Feier, sei es geschäftlich oder privat, bedeutet im Vorfeld eine strategische Planung. Unsere erfahrene Bankettabteilung unterstützt Sie gerne.

**So wird jeder Event zu einem Erfolg!**



## Kaffeepause «St. Gotthard»

CHF 17.- pro Person/pro Pause

- Kaffee/Tee
- Mineralwasser
- Frischer Orangensaft
- Croissant (Vormittags) oder Fruchtwähe (am Nachmittags)

## Süsse Versuchungen

Mini-Muffins mit Zitrone oder Schokolade CHF 4.80 pro Stück

Assortierte Éclair CHF 4.80 pro Stück

Fruchtwähe CHF 5.20 pro Stück

Saisonaler Fruchtsalat CHF 4.20 pro Stück

## Herzhafte Kleinigkeiten

Mini-Gipfeli CHF 4.60 pro Stück  
mit Frischkäse und Rauchlachs

Mini-Gipfeli CHF 4.80 pro Stück  
mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken

Laugenbrötchen CHF 4.60 pro Stück  
mit Salat, Tartarsauce und Salami



# Alles für den perfekten Apéro-Genuss

## Kalte Häppchen

Canapés mit Rauchlachs	CHF 4.90 pro Stück
Canapés mit Rindstatar	CHF 4.60 pro Stück
Gemischte Sandwich ( <i>Salami, Rohschinken, Vegetarisch</i> )	CHF 6.80 pro Stück
Crevetten-Cocktail	CHF 5.80 pro Stück
Wraps gefüllt mit Gemüse und Frischkäse	CHF 5.80 pro Stück
Dreierlei Crostini ( <i>Tomaten, Pesto, Oliven</i> )	CHF 4.80 pro Stück



## Warme Häppchen

Mini-Burger mit Pulled Pork	CHF 6.80 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 5.80 pro Stück
Pizza al taglio	CHF 5.80 pro Stück
Gefüllte Focaccia ( <i>mit Fleisch oder vegetarisch</i> )	CHF 5.80 pro Stück
Calamaretti fritti mit Yuzu-Mayo	CHF 7.80 pro Stück
Tortelloni <i>mit Ricotta und Spinat, Fonduta di Parmigiano und frittiertem Lauch</i>	CHF 5.80 pro Stück
Gamberoni, Aglio, Olio e Peperoncino	CHF 7.80 pro Stück

## Vegetarische Köstlichkeiten

Canapés <i>mit Ei, Frischkäse und Gurken</i>	CHF 4.50 pro Stück
Curry-Cornet <i>mit Guacamole</i>	CHF 4.80 pro Stück
Mini-Bowl <i>mit Peperonisalats, Rucola und Croutons</i>	CHF 5.20 pro Stück



# Menü-Variationen

## Stehlunch 1

CHF 58.- pro Person (exkl. Getränke)

Gemischte Sandwiches  
Rauchlachs auf Blinis  
Fregula-Salat mit Feta, Gurken  
und Peperoni

\*\*\*

Cremige saisonale Suppe

\*\*\*

Pouletbrust an Currysauce  
Gemüsereis

Scharfe Riesencrevette  
mit Zitrone und Süsskartoffelpüree

\*\*\*

Deesert Variation

## Stehlunch 2

CHF 68.- pro Person (exkl. Getränke)

Crevetten-Cocktail  
Saisonale Suppe

\*\*\*

Orecchiette  
mit Broccoli, Peperoncini  
und Knoblauch

\*\*\*

Hackbraten an Pilzsauce, Kartoffel-  
Selleriepüree

Geschmorte Calamaretti  
mit Tomaten und frittierten  
Kartoffelwürfeln

\*\*\*

Dessert-Variation

## Stehlunch 3

CHF 78.- pro Person (exkl. Getränke)

Saku-Tuna mit Miso  
und Knoblauch-Mayo  
Blattsalat mit Buchenpilzen,  
frittiertem Halloumi und gerösteten

Nüssen Rindstatar  
mit Sauerrahm

\*\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Frittierte Calamaretti  
mit Gemüse und Yuzu-Mayo

Straccetti di vitello an  
Balsamicosauce, Grana Padano,  
Rucola und Safranreis

\*\*\*

Dessert-Variation

## Menü 1

CHF 78.- pro Person (exkl. Getränke)

Tomatensuppe mit Basilikum

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust  
an Tomaten-Oliven-Jus, Kräuter-  
Kartoffelpüree, Zucchetti

\*\*\*

Tiramisù  
mit frischen Beeren

## Menü 2

CHF 88.- pro Person (exkl. Getränke)

Fenchelcremesuppe mit  
Jakobsmuschel

\*\*\*

Kalbsbraten  
mit Pommes Dauphine und gegrillte  
Peperoni

\*\*\*

Brownies  
mit Sauerrahmglace

## Menü 3

CHF 98.- pro Person (exkl. Getränke)

Endiviensalat  
mit gegrillten Scampi

\*\*\*

Erbsencremesuppe  
mit Pfefferminze

\*\*\*

Rindsfiletsteak  
mit Kräuterjus, Tessiner Polenta  
und jungem Gemüse

\*\*\*

Cheesecake  
mit Mangosauce



# Einzelne Gerichte

## Vorspeisen

Thunfischtatar mit Trüffelöl	CHF 29.00
Gebeizter Lachs mit Avocadomousse	CHF 32.00
Gemischter Blattsalat mit Hausdressing	CHF 14.00

## Suppen

Fenchelcremesuppe mit Jakobsmuschel <i>(auch ohne Jakobsmuschel möglich)</i>	CHF 16.00
Hummercremesuppe „St. Gotthard“	CHF 24.00
Artischockencremesuppe mit Crevetten	CHF 18.00

## Vegetarische Gerichte

Indisches Curry mit Gemüse und Kartoffeln	CHF 34.00
Gefüllte Cappellacci mit Burrata und Spinat	CHF 38.00

## Hauptgänge

Wildfang-Wolfsbarschfilets <i>Brokkolicrème, Calamaresragout, Kartoffeln</i>	CHF 52.00
Zanderfilets <i>Safran-Kartoffelpüree, Spinat</i>	CHF 49.00
Kalbsbraten <i>Pommes Dauphine und gegrillten Peperoni</i>	CHF 46.00
Rindsentrecôte-Medaillons <i>Pommerysenf-Jus, Kartoffelpüree saisonaalem Gemüse</i>	CHF 54.00



# Tagungspauschale

**Ganztags**  
**CHF 150 pro Person**

- Konferenzraum in entsprechender Grösse
- (abhängig von der gebuchten Personenanzahl) inklusive technischer Ausstattung
- Kaffeepause am Vormittag
- 2-gängiges Business-Lunch-Menü oder Steh-Lunch
- Kaffeepause am Nachmittag
- Mineralwasser während der Tagung

**Halbtags**  
**CHF 85.00 pro Person**

- Konferenzraum in entsprechender Grösse
- (abhängig von der gebuchten Personenanzahl) inklusive technischer Ausstattung
- Kaffeepause am Vormittag
- 2-gängiges Business-Lunch-Menü oder Steh-Lunch
- Mineralwasser während der Tagung

Gerne können wir Ihnen auch auf Wunsch und gegen Aufpreis eine individuelle Pauschale zusammenstellen, sprechen Sie uns an.  
Wir beraten Sie gerne.

