



# Feiern an Deck

Text: Sarah Kohler | Fotos: z. V. g.

## Neueröffnung:

Juli 2022 (als öffentliche Location)  
respektive Mai 2022 (für Tagungen  
und Events)

## Architektur, Planung, Design:

Gschwend AG Gastro-Bau, Thun

## Inspiziert von:

der Nähe zu See  
und Schiffsteg sowie der Aussicht

## Inhaberin:

Familie Heinz Meier

## Gastgeber:

Ueli Knobel

## Küchenchef:

Jan Tomaczewski

## Zielpublikum:

Seminarbesucherinnen, Geschäfts-  
und Städtereisende, lokale Gäste

## Spezialität des Hauses:

Tatar-Karussell mit Rinds-,  
Thunfisch- und Gemüsetatar,  
ab zwei Personen

☪ Das Motto ist konsequent umgesetzt, inklusive Schiffsboden, einer Kombüse, in Messing eingefasster Fenster – und des atemberaubenden Panoramablicks über den Zürichsee bis hin zu den Glarner Alpen. Die Verantwortlichen des Thawiler Hotels Sedartis haben den Seminar- und Eventraum Rooftop im Zuge eines Umbaus in ein Schiffsdeck verwandelt. Mit allem, was dazu gehört.

Der neu gestaltete Location ist eine von zehn Seminaräumlichkeiten des Hauses. Auf 78 Quadratmetern drin und noch einmal 58 Quadratmetern Terrassenfläche finden hier bis zu 50 Apéro- respektive 40 Dinner- oder Seminargäste Platz. Das Konzept ist modular aufgebaut, sodass sich der Bereich innert Kürze von einem Tagungsraum in eine gemütliche Lounge umbauen lässt. Zum Beispiel im Sommer: Jeweils im Juli und im August lädt das Sedartis in die Rooftop-Sommerlounge. Im Rahmen des Pop-ups steht der Bereich mit maritimem Flair allen offen, es gibt einen öffentlich zugänglichen Bar- und Restaurantbetrieb. Denn tatsächlich ist

das Vier-Sterne-Hotel nicht nur eine beliebte Adresse bei Geschäfts-, Seminar- und Eventgästen, sondern eben auch bei der lokalen Bevölkerung.

Die Verbindung zur Region stand beim Umbau des Rooftop entsprechend im Fokus: Über 80 Prozent der Arbeiten wurden von lokalen Handwerksbetrieben durchgeführt, und die Nähe zur Umgebung zeigt sich nicht zuletzt auch auf der Karte. Darauf stehen etwa Fisch-Chnusperli vom lokalen Zürichsee-Fischer, Meilener Riesling oder Frozen Yogurt nach Hausrezept. Die massgeschneiderten Apéros und Flying Dinners kommen – wie könnte es anders sein? – direkt aus der ins Konzept integrierten «Bordküche». ■

## Rooftop Lounge

Hotel Sedartis  
Bahnhofstrasse 16  
8800 Thalwil  
043 388 33 00  
[sedartis.ch](http://sedartis.ch)