



MENU VORSCHLÄGE FÜR - DEN - ABEND

AB 18.00 UHR
(AB 20 PERSONEN)

Das Team der Kinderzoo-Restaurations begrüsst Sie herzlich zu Ihrem Anlass.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Vorschläge für unvergessliche kulinarische Genüsse und Erlebnisse in der einmaligen Umgebung von Knies Kinderzoo. Wir sind überzeugt, dass Sie mit uns die richtige Wahl für Ihren Anlass getroffen haben.

Bei allen Vorschlägen können einzelne Gerichte oder Beilagen ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass in diesem Fall die Preise von uns neu kalkuliert werden müssen.

Sie haben bereits konkrete Vorstellungen? Wunderbar, gerne beraten wir Sie individuell zu Ihrem Anlass und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation unter Telefon 055 220 67 66
oder per Email unter restaurant@knieskinderzoo.ch



VORSPEISEN

Saisonsalat mit Croûtons und hausgemachter Salatsauce nach Wahl	7.00
Gemischter Salat mit hausgemachten Salaten und Salatsauce nach Wahl	8.50
Norwegische Rauchlachsrolle im Crêpemantel <i>mit Salatbouquet, Meerrettichschaum und Zitrone</i>	16.50

SUPPEN

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen und Portwein	6.50
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	7.00



HAUPTGERICHTE *(ohne Nachservice)*

MENU 1 Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" an Pilzrahmsauce Butternudeln	29.50
MENU 2 Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an rassischer Paprikasauce Spätzli Gemüse	28.50
MENU 3 Kalbssteak an Pilzrahmsauce Kartoffel-Kroketten Brokkoli an Mandelbutter	35.50
MENU 4 Schweinssteak "Walliser-Art" mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Pommes frites	22.50
MENU 5 Gebratene Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	32.50
MENU 6 Lammentrecôte "Provencale" gratiniert mit Kräuterkruste Kartoffelgratin Ratatouille	34.50
MENU 7 Rindsfilet "Madagaskar" 150gr. an grüner Pfeffersauce Kroketten Marktgemüse	39.50
MENU 8 Saiblings-Filet "Haus-Art" in Olivenöl gebraten mit Tomatenwürfel Salzkartoffeln Blattspinat	32.50



MENU 9 24.50
Pouletschenkel im Ofen knusprig gebraten
Bratkartoffeln
Gemüse

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

MENU 10 21.50
Pfannkuchen mit Spinat/Ricotta Füllung
Serviert auf Gemüsebeet

MENU 11 19.50
Spätzlipfanne mit gebratenen Pilzen und Marktgemüse

DESSERTS

Hausgemachte gebrannte Crème, Schlagrahm 7.00

Frischer Fruchtsalat mit Früchtesorbet 9.50

"Black & White" Schokoladenmousse mit Früchten garniert 8.50

Sorbet-Auswahl 9.50
3 kleine Kugeln Sorbet mit Saison-Früchten

Dessert-Buffer "Kinderzoo" pro Person
Reichhaltige Käseplatte mit frischen Früchten 17.50
und viele, viele süsse Überraschungen

MENU - KOMBINATIONEN

(alle Menus ohne Nachservice)

MENU A

Karotten – Ingwer Suppe

Gemischter Salat

Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce
dazu Butternudeln und
Gemüse vom Markt

Apfelstrudel an Vanillesauce

59.50

MENU B

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Und Salatbouquet

Klare Ochsenschwanzsuppe

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
und Gemüse vom Markt

Dessertteller "Surprise"

69.50

GALA - MENU

Menu "Wintergarten"

Tartar vom geräucherten Felchen
mit Würfel von getrockneten Feigen und frischem Apfel

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

St. Pierre-Filet an
leichter Safranrahmsauce
Serviirt auf Spinatrisotto

Poulet-Lamm-Variation im Rohschinkenmantel
Serviettenknödel
Ratatouille

Vanillewaffeln
Sauerrahmglace
Warme Beeren

76.50



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anlässe

Speiseangebot

Unsere Menüvorschläge gelten ab 20 Personen. Bitte ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe auswählen. (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste mit Diätwunsch etc.).

Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 3 Wochen vor dem Anlass) für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.

Reisebegleiter

Bei Veranstaltungen, die durch ein Reise- oder Carunternehmen gebucht wurden, gewähren wir auf 20 Personen ein freies Menü für den Reiseleiter.

Definitive Bestellung

Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Personenzahl

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich.

Verlängerung

Für Anlässe ab 23.00 Uhr berechnen wir einen Betrag von Fr. 200.00 pro Stunde.

Rechnungsstellung / Anzahlung

Wenn nicht bar bezahlt wird, senden wir Ihnen eine Rechnung. Diese ist zahlbar innert 10 Tagen. Für grössere Anlässe behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, ist der Veranstalter verpflichtet, uns die genaue Personenzahl rechtzeitig mitzuteilen (minimum 2 Tag im Voraus). Sollten weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Annulation

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses verrechnen wir:

Bis 21 Kalendertage vorher	30 % des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher	50 % des Arrangements
bis 2 Kalendertage vorher	75 % des Arrangements
danach	100 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir den Menüpreis x Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir nur schriftliche Annulationen akzeptieren.