



# 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](mailto: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)*

<b>MENU 1</b>	29.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" an Pilzrahmsauce Butternudeln	
<b>MENU 2</b>	28.50
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an rassisger Paprikasauce Spätzli Gemüse	
<b>MENU 3</b>	35.50
Kalbssteak an Pilzrahmsauce Kartoffel-Kroketten Brokkoli an Mandelbutter	
<b>MENU 4</b>	22.50
Schweinssteak "Walliser-Art" mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Pommes frites	
<b>MENU 5</b>	32.50
Gebratene Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	
<b>MENU 6</b>	34.50
Lammentrecôte "Provencale" gratiniert mit Kräuterkruste Kartoffelgratin Ratatouille	
<b>MENU 7</b>	39.50
Rindsfilet "Madagaskar" 150gr. an grüner Pfeffersauce Kroketten Marktgemüse	
<b>MENU 8</b>	32.50
Saiblings-Filet "Haus-Art" in Olivenöl gebraten mit Tomatenwürfel Salzkartoffeln Blattspinat	
<b>MENU 9</b>	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-Bufferet "Kinderzoo"

Reichhaltige Käseplatte mit frischen Früchten  
und viele, viele süsse Überraschungen 17.50  
pro Person

## 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**

## G A L A - M E N U

### Menu "Wintergarten"

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

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

\*\*\*

St. Pierre-Filet an  
leichter Safranrahmsauce  
Serviert 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.