



# MENU-VORSCHLÄGE ZOO RESTAURANT

Walter Zoo AG Gossau · Neuchlen 200 · Postfach · 9200 Gossau SG 2 · T 071 387 50 50 · [info@walterzoo.ch](mailto:info@walterzoo.ch) · [walterzoo.ch](http://walterzoo.ch)

Liebe Gäste

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüssen und Sie an Ihrem speziellen Anlass kulinarisch zu verwöhnen.

### Zoorestaurant

Unsere Infrastruktur ist hervorragend für Bankette, Firmen- oder Vereinsnässe und private Feiern geeignet. Das Zoorestaurant bietet für 100 Personen Platz und ist mit einer kleinen Variétébühne ausgestattet. Von November bis Anfang Februar können keine Reservationen angenommen werden. Das Speiserestaurant PANORAMA ist aber das ganze Jahr geöffnet.

### Während der Zoo-Öffnungszeiten

Wir reservieren für Ihren Anlass ab 15 Personen während der Zoo-Öffnungszeiten gerne Plätze im Zoorestaurant (Menuvorschläge auf Seite 4 unter «Altbewährte Klassiker»). An Sonntagen und während der St. Galler Schulferienzeit können tagsüber keine Reservationen vorgenommen werden.

### Ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten

- Am Abend sind Restaurant und Küche exklusiv für Ihre Gesellschaft **ab 30 Personen oder ab einem Mindestbetrag von CHF 2'000.–** geöffnet. Bitte entscheiden Sie sich für ein Menu (und allenfalls eine vegetarische Variante).
- Aus Rücksicht auf die übrigen Zoobesuchenden steht das Restaurant erst ab 19.00 Uhr für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung.
- Bei Anlässen mit «open end» verrechnen wir für die Verlängerung ab 00.30 Uhr CHF 150.– pro Stunde.
- Die kleine Variétébühne steht Ihnen für eigene Produktionen zur Verfügung. Kosten: CHF 200.–.

### Allgemeines

- Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl Personen spätestens eine Woche vor dem Anlass mit. Zeichnen sich im Vorfeld grössere Differenzen ab, sind wir für eine kurze Mitteilung dankbar. Die Personenzahl, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannt ist, wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.
- Eine kleine Dekoration ist im Preis inbegriffen. Gegen Aufpreis passen wir sie gerne Ihren Wünschen an.
- Gerne lassen wir Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung zukommen. Ebenso haben Sie die Möglichkeit der Bar-, Kreditkarten- oder Maestro-Zahlung vor Ort.
- Bei Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor dem Anlass 50% der Menukosten; 4 bis 2 Tage vor dem Anlass 80%; 1 Tag vor dem Anlass bis am Tag des Anlasses 100%.
- Der Zooeintritt ist in den Restaurantpreisen nicht enthalten und fällt bei Anlässen während der Zoo-Öffnungszeiten zusätzlich an. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.– pro Flasche. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird eine Gedeckpauschale von CHF 3.50 pro Person verrechnet.

### Apéro

Als Einstieg ist ein Apéro in unvergleichbarer Atmosphäre sicher genau das Richtige. Als Lokalitäten bieten sich zum Beispiel das Schimpansenhaus oder die Tigerhöhle an. Verbunden mit einem Tiervortrag oder einer Tierbegegnung wird so der Apéro zu einem richtigen Erlebnis.

Haben Sie spezielle Wünsche? Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen. Mit einer Menu- und Weinbestellung mindestens zehn Tage vor dem Anlass helfen Sie uns, Ihnen einen perfekten Service bieten zu können. Vielen Dank!

### Kontakt

events@walterzoo.ch / +41 71 387 50 68

## Suppen

Broccolicrèmesuppe mit Brotcroûtons und Rahmhaube	CHF	8.50
Klare Tomatensuppe mit Oliven-Tomaten-Baguette	CHF	9.50
Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit Käsebaguette	CHF	9.50
Karotten-Curry-Suppe mit Litschi und gebackener Gemüsetasche	CHF	12.50
Kohlrabi-Randen-Suppe mit Safrankartoffelstock und marinierter Crevette	CHF	12.50

## Salate / Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.–
Bunter Blattsalat mit Flammkuchenröllchen	CHF	15.50
Blattsalat im Fladenbrotring mit Lachstatar auf gebratenen Zucchetti	CHF	17.50
Avocado-Mozzarella-Salat an Senf-Honigdressing, Blattsalatbouquet mit gebackenen Gemüsetäschchen	CHF	19.50
Karotten-Apfel-Salat mit Salatsträusschen und geräucherter Entenbrust	CHF	21.50

## Ab 30 Personen

Salatbuffet mit 10 verschiedenen Salaten, drei Salatsaucen **CHF 14.50 / Person**

Salatbuffet ergänzt **CHF 24.– / Person**  
Crevetten im Teig, Frühlingsrollen, Rohschinken mit Melonen, Pouletsalat,  
Rucola mit Parmesan, Früchteplatte, Gemüsesticks, Griechischer Salat

## Hauptspeisen

Pouletbrust mit Bündnerfleisch-Käse-Füllung Bratkartoffeln und Rahmgemüse	CHF 24.50
Gebratene Pouletbrust an Curryrahmsauce Trockenreis und Früchtégarnitur	CHF 21.–
Schweinsfilet-Medaillons mit Nusskruste Schupfnudeln und Rahmgemüse	CHF 28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Kräuter-Tomaten-Kruste Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 29.–
Schweinscarré-Braten an Pilzrahmsauce Duo vom Kartoffelstock und Wurzelgemüse	CHF 19.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur	CHF 38.–
Kalbssteak mit Kräuterkruste Parmesan-Risotto und gebratenes Gemüse	CHF 42.–
Rindsschmorbraten an Balsamico-Rotweinsauce Kartoffel-Mais-Galetten, Wurzelgemüse mit Kräuterbutter	CHF 28.50

## Altbewährte Klassiker

Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites	CHF 18.50
Schweinschnitzel paniert mit reichhaltiger Salatgarnitur	CHF 19.50
Hackbraten «Grossmutterart» mit Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 19.50
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	CHF 16.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	CHF 16.50
Spaghetti Plausch, Buffet mit 3 Saucen	CHF 19.50

## Vegetarisches

Vegetarische Maultaschen mit Tomatensauce in Olivenöl sautiertes Gemüse	CHF 17.50
Verschiedenes Gemüse in knuspriger Teighülle an Rahmsauce Basilikum-Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 17.50
Camembert im Backteig mit Käse-Kräutersauce Schupfnudeln und gebratenes Gemüse	CHF 19.50

Walter Zoo AG Gossau • Neuchlen 200 • Postfach • 9200 Gossau SG 2 • T 071 387 50 50 • info@walterzoo.ch • walterzoo.ch

## Kinder-Menu

Schweinsschnitzel, Pommes frites	CHF	9.50
Chicken Nuggets, Pommes frites	CHF	9.50

## Dessert

Tiramisù von Saisonfrüchten	CHF	8.50
Rahmcrème mit hausgemachter Caramelsauce und Vanilleglace	CHF	11.50
Kokoscrème und Aprikosenkompott mit einer Kugel Blutorangenglace	CHF	11.50
Duett von weissem und braunem Schokoladenmousse und Stracciatellaglace	CHF	11.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt-Himbeer-Frappé und Vanilleglace	CHF	12.–

## Dessert-Buffer (ab 30 Personen)

CHF 18.50 / Person

Früchteplatte, Panna cotta, Vermicelles, div. Patisserie, Schokoladenmousse, gebrannte Crème, Meringues mit Rahm, Apfelhüechli mit Vanillesauce, Tiramisù, Caramelköpfl, Vanille- und Erdbeerglace, Zitronen- und Blutorangensorbet (saisonale Anpassungen möglich)



## **Grill- und Salat-Bufferets ab mindestens 30 Personen**

### **Grill-Bufferet**

Grilladen vom Poulet und Schwein  
St. Galler Bratwurst und Cervelat  
Kräuterbutter und Grillsaucen  
Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchquark  
Gegrilltes Gemüse  
Pommes frites

Grosses Salat-Bufferet  
10 verschiedene Salate

\* \* \*

Reichhaltiges Dessert-Bufferet

**CHF 48.– / Person**

### **Grill-Bufferet Spezial**

Grilladen vom Rind, Poulet und Schwein  
Crevetten und gebackener Camembert  
St. Galler Bratwurst und Cervelat  
Kräuterbutter und Grillsaucen  
Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchquark  
Gegrilltes Gemüse  
Pommes frites

Grosses Salat-Bufferet  
10 verschiedene Salate  
ergänzt mit Crevetten im Teig, Frühlingsrollen,  
Rohschinken mit Melonen, Rucola mit Parmesan  
Griechischer Salat und weiteren saisonalen Angeboten

\* \* \*

Reichhaltiges Dessert-Bufferet

**CHF 66.– / Person**

**Gourmet-Menu**  
ab mindestens 30 Personen

Blattsalat-Sträusschen  
an Balsamico Himbeerdressing  
mit Karotten-Apfelsalat  
und geräucherter Entenbrust

\* \* \*

Kohlrabi-Randensuppe  
mit Safrankartoffelstock  
und mariniertes Crevette

\* \* \*

Am Stück gebratenes Schweinsfilet  
mit einer Kräuter-Tomatenkruste  
Basilikum-Kartoffelstock  
Marktgemüse

\* \* \*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Joghurt-Himbeer-Frappé  
und Vanilleglace

**CHF 75.- / Person**

**Kulinarischer Zoorundgang** (Frühjahr bis Herbst)  
ab 150 bis 800 Personen

Die Gäste dürfen sich im Walter Zoo frei bewegen und sich an verschiedenen Verpflegungsständen während zwei Stunden bedienen. Anschliessend findet als gemeinsamer Abschluss das Dessert-Bufferet im Zirkusvorzelt und -zelt statt.

Mögliches Angebot (Preise für 250 Personen)

**ZOORESTAURANT**

Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites

**CHF 2'600.– pauschal**

\*\*\*

Kleines Salat-Bufferet

**CHF 800.– pauschal**

---

**TIGERHÖHLE**

Chili con carne aus dem Feuertopf

**CHF 1'800.– pauschal**

\*\*\*

Kleines Salat-Bufferet

**CHF 800.– pauschal**

---

**KAMEL-REITANLAGE**

Asiatisches Hühnchen aus dem grossen Wok

**CHF 2'600.– pauschal**

\*\*\*

Kleines Salat-Bufferet

**CHF 800.– pauschal**

---

**ZIRKUS-VORZELT UND -ZELT**

grosses Dessert-Bufferet

**CHF 4'500.– pauschal**



## WEINE

### Weisswein

Mont sur Rolle Grand Cru	Schweiz	5,0 dl	CHF	22.–
Fendant Ardevaz	Schweiz	5,0 dl	CHF	24.–
Marius Blanco (Zoo-Wein)	Spanien	7,5 dl	CHF	44.–
Mont Mes Cuvée Bianco	Italien	7,5 dl	CHF	46.–
Weissburgunder, «Oberalbing»	Österreich	7,5 dl	CHF	47.–

### Rotwein

Mazarine Rouge Ardevaz	Schweiz	5,0 dl	CHF	23.–
Primitivo Salice Salentino	Italien	5,0 dl	CHF	24.–
Piedemonte Crianza Navarra	Spanien	5,0 dl	CHF	26.–
Marius Crianza	Spanien	7,5 dl	CHF	41.–
Rioja «Biga» Crianza (Zoo-Wein)	Spanien	7,5 dl	CHF	44.–
Primitivo No.83	Italien	7,5 dl	CHF	45.–
Zweigelt Selektion	Österreich	7,5 dl	CHF	46.–
Ripasso del Castello	Italien	7,5 dl	CHF	51.–
Humagne Rouge Ardevaz	Schweiz	7,5 dl	CHF	54.–
Amarone «Il Guardiano»	Italien	7,5 dl	CHF	66.–
Quinta dos Aciprestes	Portugal	7,5 dl	CHF	73.–

### Schaumwein

Prosecco Spago		7,5 dl	CHF	42.–
----------------	--	--------	-----	------

Alle Preise inkl. MwSt.-Normalsatz.