



Ihr Event
im Zoo



Inhalt

1	Ihr Erlebnis im Zoo	3
2	Informationen zum Angebot	4
3	Eventangebot «Löwe»	6
4	Eventangebot «Schimpanse»	10
5	Eventangebot «Tiger»	12
6	Brunchbuffet exklusiv «Tiger»	14
7	Bankett in der Tigerhöhle	15
8	Eventangebot Zoorestaurant	16
9	Saisonale Menus	17
10	Grill-Buffer «Dschungel»	18
11	Znüni & Zvieri	19
12	Seminare im Zoo	20
13	Schulreise	21



1 Ihr Erlebnis im Zoo



Liebe Gäste

Erleben Sie den Walter Zoo wie nie zuvor mit unserem exklusiven Gastronomieangebot! Genießen Sie nicht nur die faszinierende Tierwelt, sondern auch köstliche Speisen und Getränke inmitten des Zoos an exklusiven Lokalitäten. Wir bieten ein breites Eventangebot für Gruppen, Familien und Freunde, die nach einem aussergewöhnlichen Erlebnis suchen. Unsere Events können mit Führungen und Tierbegegnungen kombiniert werden, um das Beste für Ihre Gruppe herauszuholen.

Entdecken Sie die faszinierenden Bewohner des Zoos und genießen Sie gleichzeitig einen kulinarischen Höhenflug in toller Atmosphäre. Wir versprechen Ihnen ein Erlebnis, das Sie nicht vergessen.

Besuchen Sie uns im Walter Zoo und erleben Sie eine Welt voller Abenteuer und genussvolle Freuden! Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Walter Zoo-Team



2 Informationen zum Angebot

Allgemeines

- Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl Personen spätestens sieben Tage vor dem Anlass mit. Diese Personenanzahl wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenanzahl wird ebenfalls verrechnet.
- Gerne lassen wir Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung zukommen. Ebenso haben Sie die Möglichkeit der Bar-, Kredit-, Debitkarten- oder TWINT-Zahlung vor Ort. Die Zahlungsart wird im Vorfeld vereinbart.
- Bei Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor dem Anlass 50% der Kosten; 4 bis 2 Tage vor dem Anlass 80%; 1 Tag vor dem Anlass bis am Tag des Anlasses 100%.
- Der Zoeeintritt ist in den Restaurantpreisen nicht enthalten und fällt bei Anlässen während der Zoo-Öffnungszeiten zusätzlich an.
- Ausserhalb der Zooöffnungszeiten: Bei Anlässen mit «open end» verrechnen wir für die Verlängerung ab 00.30 Uhr CHF 150.- pro Stunde.

Locations

- Löwenanlage 20 bis 50 Personen
- Zoorestaurant 40 bis 80 Personen, nach Absprache bis 100 Personen
- Schimpansenhaus 20 bis 30 Personen
- Tigerhöhle 20 bis 40 Personen

Bestellmenge

Bitte bestellen Sie die Speisen und Getränke in der gleichen Anzahl wie Ihre Gruppengrösse mindestens aber für 20 Personen. Für die individuellen Angebote gelten jeweils die Mindestbestellmengen vom kleinsten Angebot pro Location. Für Apéro und Apéro riche empfehlen wir, mindestens 30% der Speisen vegetarisch (🌿) oder vegan (🌱) zu bestellen.

Kinder ab 14 Jahren zählen als Erwachsene. Kinder unter 14 Jahren zahlen für alle Menus / Apéro CHF 2.- pro Altersjahr (Ausnahme Angebot bei Schulreisen).

Apéro: Rechnen Sie für einen einstündigen Apéro mit 3 bis 5 verschiedenen Speisen, für einen eineinhalb- bis zweistündigen Apéro riche mit 5 bis 8 Speisen.

Getränke

Nach Auswahl der Speisen beraten wir Sie gerne bei der Getränkeauswahl. Gerne stellen wir Ihnen unsere separate Getränkekarte zu und verweisen auf die Getränkepauschalen.

Getränkepauschale

«Economic» CHF 40.- pro Person

Weine à discrétion aus unserer Getränkekarte (bis CHF 49.- pro Flasche), Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke, Kaffee und Tee

«Regular» CHF 45.- pro Person

Weine à discrétion aus unserer Getränkekarte (bis CHF 59.- pro Flasche), Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke, Kaffee und Tee

«Deluxe» CHF 50.- pro Person

Weine à discrétion aus unserer Getränkekarte (bis CHF 79.- pro Flasche), Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke, Kaffee und Tee



«ES HAT ALLES SUPER GEKLAPPT! DAS ESSEN WAR AUSGEZEICHNET. DIE SCHIMPANSEN BEIM APÉRO WAREN BEEINDRUCKEND. DER SERVICE SPITZENMÄSSIG, SEHR FREUNDLICH UND ZUVORKOMMEND.»

Thomas G., Familienfest im Walter Zoo

«Gourmande»

CHF 70.- pro Person

Weine à discrétion aus unserer Getränkekarte (bis CHF 79.- pro Flasche), Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke, Kaffee und Tee, Digestifs

Zapfengeld

Pro Weinflasche 75 cl CHF 40.-

Blumenschmuck

Gerne organisieren wir für Sie saisonalen Blumenschmuck als Tischdekoration. Preise nach Absprache, Angebot je nach Wunsch.

Technik

Nutzung der Musikanlage im Zoorestaurant CHF 60.-
Nutzung von Beamer und Leinwand im Zoorestaurant CHF 60.-

Kontakt

events@walterzoo.ch / +41 71 387 50 68
Änderungen bei Preisen und Angebot bleiben vorbehalten.
Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer



3 Eventangebot «Löwe»



Löwenanlage



20 bis 50 Personen



2 Stunden

Einrichtepauschale von CHF 350.-
Jede weitere halbe Stunde CHF 90.- (Service-Aufwand)

Flying Buffet «Löwe»

CHF 40.- pro Person

Beinhaltet 5 Häppli pro Person (2 Vorspeisen / 2 Hauptgänge / 1 Nachspeise)

Apéro riche «Löwe»

CHF 65.- pro Person

Beinhaltet 9 Häppli pro Person (4 Vorspeisen / 3 Hauptgänge / 2 Nachspeisen)

Apéro riche individuell «Löwe»

Preis je nach Auswahl

Essensangebot individuell von Auswahl (min. 5 Häppli)

Auswahl «Löwe»

Vorspeisen (pro Häppli CHF 7.-)

- Papaya-Mango-Salat mit Chili und Petersilie
- Couscous-Gemüsesalat mit Granatapfel
- Rüblicracker mit Koriander-Frischkäse
- Kichererbsen-Salat mit Feta-Bällchen
- Fladenbrot mit dreierlei Hummus
- Crêpe-Roulade von Avocado und Lachs

Hauptgänge (pro Häppli CHF 10.-)

- Gemüseragout mit Okra und Bulgur
- Kokos-Kohlrabi mit Süsskartoffel-Espuma und Vanille-Rüebli
- Randen-Hummus mit Ofengemüse
- Madagassisches Gemüsecurry (V)
- Lammragout mit Dörrobst und Süsskartoffeln
- Alpstein Appenzeller Entenbrust auf Erbsenkartoffelstock mit Gemüse
- Pouletstreifen mit fruchtiger Erdnussauce und Jasminreis
- Rindshackfleischbällchen mit Kokos-Polenta

Dessert (pro Häppli CHF 7.-)

- Tonkabohnenmousse mit Beerenragout
- Chili-Brownies
- Fruchtsalat mit Mangosorbet und Leinsamenkrokant
- Zebracake
- Chia-Kokos-Mango mit Datteln
- Maracaibo-Schoggimousse mit Oliven-Vanille-Gelée
- Exklusive exotische Früchteplatte (CHF 35.-)





Deluxe-Grill-Bufferet «Löwe»

CHF 70.- pro Person

Nur ausserhalb der Öffnungszeiten buchbar

Salatbuffet

- Blattsalate, Orientalischer Couscoussalat, Tomaten-Datterini-Mango-Salat, Toskanischer Brotsalat, Kartoffelsalat
- Chili-Mais-Baguette, Sardisches Brot

Hauptgänge

- Marinierte Pouletoberschenkel
- Rosmarinkartoffeln
- Mozzarella-Sticks
- Spareribs
- Wurst-Variation: Mini-Olma, Chäsgriller, Cervelat
- Grillgemüse mit Feta
- Dumplings von Smoked-BBQ-Brisket und grillierter Brokkoli mit Mandeln
- Saucen: Kräuterbutter, Chimichurri, Whisky-BBQ-Sauce

Dessert

- Tapioka-Pudding mit Beerenragout
- Mango-Lassi
- Chili-Brownies
- Pannacotta mit Ananasconfit
- Schoggimousse mit Joghurtsponge
- Exklusive exotische Früchteplatte (CHF 35.-)

Tipps vom Chefkoch

«DIE DUMPLINGS VOM SMOKED-BBQ-BRISKET
GEHÖREN ZU MEINEN LIEBLINGSSPEISEN.»

Gourmet-Grill-Bufferet «Löwe»

CHF 95.- pro Person

Nur ausserhalb der Öffnungszeiten buchbar

Salatbuffet

- Blattsalate, Orientalischer Couscoussalat, Tomaten-Datterini-Mango-Salat, Toskanischer Brotsalat, Kartoffelsalat
- Chili-Mais-Baguette, Sardisches Brot

Hauptgänge

- Marinierte Pouletoberschenkel
- Rosmarinkartoffeln
- Mozzarella-Sticks
- Spareribs
- Rindsentrecôte
- Lammnierstück
- Grillgemüse mit Feta
- Dumplings von Smoked-BBQ-Brisket und grillierter Brokkoli mit Mandeln
- Saucen: Kräuterbutter, Chimichurri, Whisky-BBQ-Sauce

Dessert

- Tapioka-Pudding mit Beerenragout
- Mango-Lassi
- Chili-Brownies
- Pannacotta mit Ananasconfit
- Schoggimousse mit Joghurtsponge
- Exklusive exotische Früchteplatte (CHF 35.-)







4 Eventangebot «Schimpanse»



Schimpansenhaus



20 bis 30 Personen



1 Stunde

Einrichtepauschale von CHF 300.-
Jede weitere halbe Stunde CHF 70.- (Service-Aufwand)

Steh-Apéro Standard «Schimpanse»

CHF 25.- pro Person

Chips, Curry-Cashewnüsse, Grissini mit Avocadodip, Chäsmöckli, Charcuterie-Häppli, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Steh-Apéro Premium «Schimpanse»

CHF 40.- pro Person

Gougères-herzhaft Profiteroles, Curry-Cashewnüsse, Grissini mit Avocadodip, Chäsmöckli, Charcuterie-Häppli, Mini-Schoggi-Berliner, Mini-Crèmeschnitten, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Flying Buffet «Schimpanse»

CHF 40.- pro Person

Beinhaltet 6 Häppli pro Person (1 Salat / 2 Crostini / 1 Suppe / 2 Desserts)
Jede weitere halbe Stunde CHF 90.- (Service-Aufwand)



Schimpansenhaus



20 bis 30 Personen



2 Stunden

Einrichtepauschale von CHF 300.-
Jede weitere halbe Stunde CHF 90.- (Service-Aufwand)

Apéro riche «Schimpanse»

CHF 60.- pro Person

Beinhaltet 9 Häppli pro Person (3 Salate / 2 Crostini / 2 Suppen / 2 Dessert)

Apéro riche «Schimpanse» individuell

Preis je nach Auswahl

Essensangebot individuell von Auswahl (min. 6 Häppli)

Auswahl «Schimpanse»

Salate (pro Häßpli CHF 7.-)

- Griechischer Salat modern
- Glasnudel-Salat mit Yakitorispiess
- Couscoussalat mit Falafel

Crostini (pro 2 Stück CHF 7.-)

- Rohschinken
- Salami
- Rauchlachs
- Zitronen-Oliven-Kräuter
- Tomatenconfit
- Sesam-Hummus
- Avocado-Ingwer-Knoblauch

Suppen (pro Espressotasse CHF 5.-)

- Bananen-Curry-Kokos-Suppe
- Pastinakencrème mit Apfelwürfeln
- Süsskartoffelcrème mit Birnen-Sauerrahm
- Apfel-Riesling-Suppe
- Kokos-Kohlrabi mit flambierten Vanille-Trauben
- Schalottencrème mit caramelisierten Cashew
- Steckrübencrème mit Dörrbirnen und Linsen-Espuma

Dessert (pro Häßpli CHF 7.-)

- Rosmarin-Pannacotta mit Himbeercoulis
- Thurgauer Süssmostcrème
- Klassisches Tiramisu
- Vanille-Beeren-Trifle
- Tobleronemousse mit Schoggisteinen
- Brownie mit Frischkäse und Kirschragout
- Exklusive exotische Früchteplatte (CHF 35.-)



5 Eventangebot «Tiger»



Tigerhöhle



20 bis 40 Personen



1 Stunde

Einrichtepauschale von CHF 300.-
Jede weitere halbe Stunde CHF 70.- (Service-Aufwand)

Steh-Apéro Standard «Tiger»

CHF 25.- pro Person

Chips, Curry-Cashewnüsse, Grissini mit Avocadodip, Chäsmöckli, Charcuterie-Häppli, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Steh-Apéro Premium «Tiger»

CHF 40.- pro Person

Gougères-herzhafte Profiteroles, Curry-Cashewnüsse, Chäsmöckli, Charcuterie-Häppli, Grissini mit Avocadodip, Mini-Schoggi-Berliner, Mini-Crèmeschnitten, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Flying Buffet «Tiger»

CHF 40.- pro Person

Beinhaltet 6 Häppli pro Person (1 Salat / 2 Crostini / 1 Suppe / 2 Desserts)
Jede weitere halbe Stunde CHF 90.- (Service-Aufwand)



Tigerhöhle



20 bis 40 Personen



2 Stunden

Einrichtepauschale von CHF 300.-
Jede weitere halbe Stunde CHF 90.- (Service-Aufwand)

Apéro riche «Tiger»

CHF 60.- pro Person

Beinhaltet 9 Häppli pro Person (3 Salate / 2 Crostini / 2 Suppen / 2 Dessert)

Apéro riche individuell «Tiger»

Preis je nach Auswahl

Essensangebot individuell von Auswahl (min. 6 Häppli)





Auswahl «Tiger»

Salate (pro Hüppli CHF 7.-)

- Griechischer Salat modern
- Glasnudel-Salat mit Yakitorispiess
- Couscoussalat mit Falafel

Crostini (pro 2 Stück CHF 7.-)

- Rohschinken
- Salami
- Rauchlachs
- Zitronen-Oliven-Kräuter
- Tomatenconfit
- Sesam-Hummus
- Avocado-Ingwer-Knoblauch

Suppen (pro Espressotasse CHF 5.-)

- Bananen-Curry-Kokos-Suppe
- Pastinakencrème mit Apfelwürfeln
- Süsskartoffelcrème mit Birnen-Sauerrahm
- Apfel-Riesling-Suppe
- Kokos-Kohlrabi mit flambierten Vanille-Trauben
- Schalottencrème mit caramelisierten Cashew
- Steckrübencreme mit Dörrbirnen und Linsen-Espuma

Dessert (pro Hüppli CHF 7.-)

- Rosmarin-Pannacotta mit Himbeercoulis
- Thurgauer Süssmostcrème
- Klassisches Tiramisu
- Vanille-Beeren-Trifle
- Tobleronemousse mit Schoggisteinen
- Brownie mit Frischkäse und Kirschragout
- Exklusive exotische Früchteplatte (CHF 35.-)

Tipp vom Chefkoch
«DIE APFEL-RIESLING-SUPPE PASST
PERFEKT ZUM COUSCOUSSALAT.»





6 Brunchbuffet exklusiv «Tiger»



Tigerhöhle



(Mo-Sa) 20 bis 40 Personen
(So) 30 bis 40 Personen



2 Stunden
(9.00-11.00 Uhr)



CHF 58.- pro Person

Einrichtepauschale von CHF 300.-

Kalte Köstlichkeiten

Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, reichhaltige Brotauswahl, Butterzopf, Bircher-müesli, Naturjoghurt, verschiedene Käse und Charcuterie aus der Region, Bio-Butter, Konfitüren, Honig, Tomaten-Datterini-Mango-Salat, Feta-Melonen-Salat, Orientalischer Couscoussalat

Warme Gerichte

Rührei mit gebratenem Speck, Rösti, Chipolata, Dumpling-Variation , Massaman-Curry (Rind mit Kartoffeln und Erdnüssen), Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art, Chili Sin Carne (mit Tofu & Reis) 

Dessert

Fruchtsalat mit Vanille, Mango-Lassi, Himbeer-Pannacotta, Schoggimousse, saisonaler Streuselkuchen

Getränke inbegriffen

Kaffee, Tee, heisse Schokolade und Ovomaltine, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

7 Bankett in der Tigerhöhle



Tigerhöhle



20 bis 40 Personen



1-2 Stunden

Mittags nur um 11.30 Uhr buchbar
1 Stunde während Zooöffnung, 2 Stunden nach Zooschliessung
Einrichtepauschale von CHF 300.-
Jede weitere halbe Stunde CHF 70.- (Service-Aufwand)

Siehe «Eventangebot Zoorestaurant» auf Seite 16



«UNSERE IDEEN KONNTEN ALLE UMGESETZT WERDEN. SOGAR BESSER ALS WIR ES UNS VORSTELLTEN. DER EINSATZ DES GESAMTEN ZOOPERSONALS WAR EINFACH SUPER: DIE ORGANISATION, DAS AUSGEZEICHNETE ESSEN, DER FREUNDLICHE SERVICE, JEDE HELFENDE HAND, DIE IDEEN FÜR DIE DEKORATION UND DAS PLANEN DES PROGRAMMS.»

Nadine B., Trauzeugin bei Hochzeit im Walter Zoo





8 Eventangebot Zoorestaurant



Zoorestaurant



40 bis 80 Personen
in Absprache bis 100 Personen



2 Stunden

Einrichtepauschale von CHF 300.- (nur ausserhalb der Öffnungszeiten oder bei kompletter Auslastung)
Mittags nur um 11.30 Uhr buchbar
Jede weitere halbe Stunde CHF 70.- (Service-Aufwand)

Menu 1 (ganzjährig)

CHF 34.- pro Person
🌿 CHF 32.- pro Person

Kleiner gemischter Blattsalat mit Brot-Chip

.....

Rindshackbraten mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und glasierten Rüebl

oder

Crémiges Kräuter-Risotto mit confierten Datterini und sautierten Pilzen

.....

Zweierlei von der Schweizer Schoggi

Menu 2 (ganzjährig)

CHF 48.- pro Person
🌿 CHF 42.- pro Person

Apfel-Riesling-Suppe mit Croutons

.....

Gebratene Maispoularde mit Kräuterjus, Orangen-Mascarpone-Polenta
und saisonales Gemüse

oder

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Kräuterschaum und jungem Blattspinat

.....

Lauwarmer Beeren-Crumble mit Vanilleglace



9 Saisonale Menus

Frühling (März bis Mai)

CHF 48.- pro Person
🌿 CHF 42.- pro Person

Spargelcrème mit Bärlauch-Croutons
.....

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Spargel-Datteriniragout, Tagliatelle und Kräuterjus

oder

Spargel-Ravioli auf Frühlingsgemüseragout und Parmesanschaum
.....

Vanille-Parfait auf Erdbeer-Rhabarbersalat und Honigwabe



Sommer (Juni bis August)

CHF 52.- pro Person
🌿 CHF 45.- pro Person

Sommerlicher Blattsalat mit Himbeerdressing und Hausbrot
.....

Rosa gebratene Kalbshuft mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Sommergemüse

oder

Sautierte Kartoffelgnocchi mit jungem Blattspinat, Baumnüssen und Datterini
.....

Joghurt-Beerensüppchen mit Brownie

Herbst (September bis November)

CHF 48.- pro Person
🌿 CHF 42.- pro Person

Orangen-Curry-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
.....

Rehragout mit sautierten Pilzen, Süssmost-Spätzle, Rahm-Wirz und glasierten Orangen-Maroni

oder

Haselnuss-Polenta-Ring gefüllt mit herbstlichem Gemüse-Ragout, glasierten Orangen-Maroni
.....

Vanille-Mascarpone-Crème mit Zwetschgenröster

Winter (Dezember bis Februar)

CHF 48.- pro Person
🌿 CHF 42.- pro Person

Apfel-Riesling-Suppe mit Süssmosthaube
.....

Kalbsragout im Tagliatelle-Nest mit Wintergemüse

oder

In Butter gebratene Serviettenknödel auf Mangoldgemüse dazu Pilzrahmsauce
.....

Lebkuchenmousse mit Glühweingelé



10 Grill-Bufferet «Dschungel»



Zoorestaurant



40 bis 80 Personen
In Absprache bis 100 Personen



2 Stunden

CHF 60.- pro Person

Einrichtepauschale von CHF 300.-
Nur ausserhalb der Öffnungszeiten buchbar
Jede weitere halbe Stunde CHF 90.- (Service-Aufwand)

Salatbuffet

- Blattsalate, Orientalischer Couscoussalat, Tomaten-Datterini-Mango-Salat, Toskanischer Brotsalat, Kartoffelsalat
- Chili-Mais-Baguette, Sardisches Brot

Hauptgänge

- Marinierte Pouletoberschenkel
- Rosmarinkartoffeln
- Wurst-Variation: Mini-Olma, Chäsgriller, Cervelat
- Grillgemüse mit Feta
- Dumplings von Smoked-BBQ-Brisket und grillierter Brokkoli mit Mandeln
- Saucen: Kräuterbutter, Chimichurri, Whisky-BBQ-Sauce

Dessert

- Mango-Lassi
- Chili-Brownies
- Pannacotta mit Ananasconfit
- Schoggimousse mit Joghurtsponge
- Exklusive exotische Früchteplatte (CHF 35.-)



11 Znüni & Zvieri

Znüni

CHF 15.- pro Person

Gipfeli, Früchtekorb, Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft

Zvieri

CHF 15.- pro Person

Süssgebäck, Früchtekorb, Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft

Dessert

CHF 15.- pro Person

Dreierlei Kuchen mit Kaffee, Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft

Tipp vom Chefkoch

«BUCHEN SIE DIESE ANGEBOTE ALS HÄPPCHEN
ZWISCHEN EINEM SEMINAR IM TIGERAUSBLICK.»



12 Seminare im Zoo

Verlassen Sie Ihre eigenen vier Wände und arbeiten Sie mit Ihrem Team im entspannten Umfeld des Walter Zoos. Wir bieten nicht nur die passende Infrastruktur für Ihr Seminar, sondern auch zahlreiche Möglichkeiten für ein gelungenes Rahmenprogramm.

Zoeintritt

CHF 15.- pro Person

Oktagon

Konzertbestuhlung

max. 48 Personen plus 2 Referenten

Seminarbestuhlung

max. 24 Personen plus 4 Referenten

Hufeisen/Block klein oder gross

max. 16 Personen plus 4 Referenten

Raummiete inkl. Infrastruktur

Halbtags CHF 500.-

Ganztags CHF 750.-

Infrastruktur

Beamer, Leinwand, Flipchart, Whiteboard, Moderationskoffer

Verpflegung

Siehe «Znüni & Zvieri» auf Seite 19

Weitere Veranstaltungsorte auf Anfrage.





13 Schulreise



Tigerhöhle



10 bis 40 Personen



1 Stunde
Buchbar um 11.30 Uhr

Menus

Märliteller mit Geflügel-Wienerli, Pommes Frites und Ketchup, Sirup und eine Frucht

CHF 13.-pro Kind

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites dazu Gemüse und Ketchup, Sirup und eine Frucht

CHF 14.50 pro Kind

Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse, Sirup und eine Frucht

CHF 12.- pro Kind



Kontakt

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

Walter Zoo

Neuchlen 200

9200 Gossau SG 2

info@walterzoo.ch / +41 71 387 50 50

