

ALTES KLÖSTERLI

BANKETTE UND SEMINARE



Altes Klösterli

WILLKOMMEN IM RESTAURANT ALTES KLÖSTERLI



Wir servieren Ihnen in gemütlicher Atmosphäre modern geprägte Schweizer Spezialitäten mit saisonalem und regionalem Bezug. Von der Terrasse aus beobachten Sie die Dscheladas in nächster Nähe, überblicken die Lewa Savanne mit den Giraffen und geniessen die traumhafte Weitsicht ins Glattal.

Das Restaurant Altes Klosterli verfügt über eigene Parkplätze direkt vor dem Haus. Diese stehen exklusiv den Gästen des Restaurants zur Verfügung.

APÉRO-HÄPPCHEN

Preise in CHF inkl. MWST
Empfehlung: 3 bis 4 Stück pro Person.



Die Restaurationsbetriebe des Zoo Zürich setzen vom Einkauf bis zur Verarbeitung auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit.

Wir verarbeiten soweit als möglich nur regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus tiergerechter Haltung in der Schweiz.

Aus allen Umsätzen der Zoorestaurants und Zooshops gehen zwei Prozent zuhanden der Naturschutzprojekte des Zoo Zürich.

HÄPPCHEN MIT FLEISCH

– Rindstatar, Kapern, Toast	4.90
– Grissini, Rohschinken	4.60
– Rindfleischspiessli, Chimichurri	6.20
– Pouletspiessli	5.40
– Rindshacktätschli, Trüffel-Kartoffelstock	5.–
– Quiche Lorraine	4.40
– Mini Schinkengipfeli	3.40
– Mönchsplatte (ca. 10 Personen)	99.00
– Hobelfleisch, Salsiz, Hinterschinken, Zweierlei Käse, Feigensenf	

VEGETARISCHE HÄPPCHEN

– Bruschetta mit Tomaten	4.30
– Bulgursalat, frittierte Fetakäse, Granatapfelkerne	5.–
– Tomaten-Mozzarella-Spiessli	4.40
– Hummus, Pitabrot	4.40
– Gemüsequiche	4.40
– Saisonales Apérosüppi	4.30
– Frittierte Randenfalafel, pikanter Joghurt-Dip	3.80
– Mini Chäschüechli	2.80
– Oliven	8.70
– Käsemöckli	8.70
– Grissini	2.50
– Gemüsesticks (ca. 5 Personen), Cocktail- und Knoblauch-Dip	10.20

VEGANE HÄPPCHEN

– Falafel, Dörrtomaten-Tatar	4.–
– Quinoa-Melonensalat	5.10

SALAT

Preise in CHF inkl. MWST



Blattsalat «Klösterli»	9.90
Klösterli-Vinaigrette	

Extras für den Salat	
Rüebli, Gurke, Mais	3.30
Birnen, Äpfel, geröstete Baumnüsse	3.70

VON MÄRZ BIS SEPTEMBER

Tomatensalat	18.–
Büffelmozzarella, Pesto, Pinienkerne	

VON OKTOBER BIS FEBRUAR

Nüsslisalat	18.80
Speck, Ei, Croûtons und Klösterli-Vinaigrette	

VORSPEISEN & SUPPEN

Preise in CHF inkl. MWST



Tatar von der gebeizten Lachsforelle	20.90
Salat, Honig-Senf-Dillsauce	

Rüebli-Ingwer-Suppe	13.–
Blätterteig-Flûtes	

VEGAN

Gemüse-Carpaccio	14.90
Salat	

VON FEBRUAR BIS SEPTEMBER

Dörrtomaten-Tatar	16.50
Kapern, Zwiebeln, Salat	

VON OKTOBER BIS JANUAR

Kürbis-Tatar	16.50
Kürbis, Kürbis-Öl, Salat	

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Einheitlich bestellbar ab 15 Personen. Preise in CHF inkl. MWST



Kalbskarree am Stück, Kalbjus Morchelrisotto, Gemüse	70.–
Kalbsteak, Morchelsauce Pommes Dauphine, Gemüse	66.–
Züri Röschti Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Butterrösti	43.80
Kalbsschulterbraten Kartoffelstock, Gemüse	39.80
Kalbsvoressen, Kräuterrahmsauce Spätzli, Rüebl	36.–
Rindsfilet am Stück, Portweinjus Kartoffelgratin, Gemüse	59.80
Roastbeef, Sauce Hollandaise Rosmarinkartoffeln, Brokkoli	57.70
Rindsfilet Stroganoff Rindsfiletwürfel, Peperoni, Essiggurke, Reis, Sauerrahm	55.–
Rindsschmorbraten, Rotweinsauce Kartoffelstock, Brokkoli	36.–
Rindshackbraten, Rahmsauce Kartoffelstock, Gemüse	35.–
Schweinefilet am Stück Pfefferrahmsauce, Spätzli, Gemüse	42.20
Schweinsschnitzel, Rahmsauce Nudeln, Gemüse	38.60
Mistkratzerli, Rosmarin, Knoblauch Mediterranes Kartoffel-Gemüse-Ragout	33.50
Pouletbrust, Pestorahmsauce Nudeln, provenzalische Tomate	32.50
Pouletgeschnetzeltes Champignonrahmsauce, Butterrösti	31.50

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN



VEGETARISCH	
Gefüllte Zucchini Safranrisotto, Peperoni, Frischkäse	32.50
Kartoffelgnocchi Ofengemüse, Sbrinz	35.50
Frischkäse-Ravioli Pilze, Spinat, Tomaten	31.50
Weisswein-Risotto Ofengemüse, Sbrinz	30.50
VEGAN	
Ofen-Aubergine Tomaten-Bulgur	32.50
Ravioli Röstgemüsefüllung	35.50

MENÜVORSCHLÄGE

Wir stellen Ihnen gerne Ihr individuelles Wunschmenü zusammen.
Wir empfangen Sie gerne bei uns im Restaurant Altes Klösterli für
eine Anlassbesprechung, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

KLOSTER-BUFFET

Ab 20 Personen. Preise in CHF inkl. MWST



Vorspeise	22.50
Saisonale Vorspeise, Salatschüsseln mit Blatt- und Gemüsesalat, gekochten Eiern, Croûtons, Kernen, Klösterli-Vinaigrette	
* * *	
Hauptspeise	48.50
Kalbsschulterbraten, mariniertes Schweinsbraten, Mistkratzerli aus dem Ofen, Bratenjus, Pfefferrahmsauce, Butterrösti, Spätzli, grüne Bohnen, Gemüselasagne, Gemüse	
* * *	
Dessert	17.50
Variation	
Menüpreis	88.50

FAMILIEN-BUFFET

Ab 20 Personen. Preise in CHF inkl. MWST



Vorspeise	22.50
Saisonale Vorspeise, Salatschüsseln mit Blatt- und Gemüsesalat, gekochten Eiern, Croûtons, Kernen, Klösterli-Vinaigrette	
* * *	
Hauptspeise	48.50
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce, Pouletsaltimbocca, Rotweinsauce, Spätzli, Butterrösti, Frischkäse-Ravioli, Gemüse	
* * *	
Dessert	17.50
Variation	
Menüpreis	88.50

KÄSEFONDUE

Ab 10 Personen. Preise in CHF inkl. MWST



Vorspeise als Tapolata	18.–
Buureplättli mit Speck, Rohschinken, Salsiz, Cornichons, roten Zwiebeln	
Salatschüsseln mit Blatt- und Gemüsesalat, Klösterli-Vinaigrette	
* * *	
Fondue	41.50
Das feine, würzige Fondue von Natürli	
* * *	
Dessert	9.50
Fruchtsalat, Sorbet	
Menüpreis	69.–

FONDUE CHINOISE-BUFFET

Ab 20 Personen. Preise in CHF inkl. MWST



Vorspeise	13.–
Gemischter Salat, Klösterli-Vinaigrette	
* * *	
Fondue Chinoise à discretion	87.–
Rindfleisch, Kalbfleisch, Pouletbrust, Mini-Rinds-hacktätschli	
Knoblauchmayonnaise, BBQ-, Cocktail-, Curry-, Senf-Honig- und Zigeunersauce	
Cornichons, Silberzwiebeli, Babymais	
Reis und Züri Frites	
* * *	
Dessert	10.–
Panna Cotta, Beerenragout	
Menüpreis	110.–

SÜSSES

Preise in CHF inkl. MWST



Fruchtsalat, Sorbet	9.50
Vanilleglace, heisse Beeren	9.50
Caramelchöpfli	10.–
Panna Cotta, Beerenragout	10.–
Brownie, Joghurtglace	10.–
«Klösterli» Crèmeschnitte	12.50
Topfenknödel, Zwetschgenkompott	12.50
Crème Brûlée	13.–
Apfelstrudel, Vanilleglace, Schlagrahm	13.50
Schoggichüechli, Sauerrahmglace	14.50
Schoggi-Mousse, Safran-Gewürzbirne	15.–
Dessertvariation drei Komponenten	17.50
Dessertbuffet vier Komponenten	22.50

UNSERE STUBEN

Preise in CHF inkl. MWST



ST. MARTINS SAAL (EG)
Für Anlässe bis 100 Personen
11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr
Mindestkonsumation 5000.–



BUURESTUBE (EG)
Für Anlässe von 16 bis 52 Personen
11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr
Mindestkonsumation 1500.–



FLUNTERNSTUBE (1. OG)
Für Anlässe von 8 bis 14 Personen
11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr



KLOSTERSTUBE (1. OG)
Für Anlässe von 16 bis 52 Personen
11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr
Mindestkonsumation 1500.–



WEINKELLER (1. UG)
Für Anlässe bis 8 Personen
11:30 Uhr – 16:00 Uhr | 17:30 Uhr – 23:00 Uhr

BESTUHLUNG

TISCHWÄSCHE & DEKORATION



Von der Standardbestuhlung abweichende Einrichtungen werden gemäss Aufwand verrechnet.

St. Martins Saal
Maximal fünf Tafeln à 20 Personen

Buurestube und Klosterstube
Blocktisch bis 28 Personen
Tafeln 8er- und 12er-Tische bis 52 Personen

Flunternstube
Blocktisch

Weinkeller
Tafel



Rustikal im Stil des Restaurants Altes Klösterli, aufgedeckt mit weisser Stoffserviette auf dem Holztisch.

Gerne stellen wir für Sie Dekorationsvorschläge nach Ihren Wünschen zusammen. Diese werden nach Aufwand offeriert und verrechnet.

SEMINARE

SEMINAR-VERPFLEGUNG

Preise in CHF inkl. MWST

Preise in CHF inkl. MWST

BUURESTUBE UND KLOSTERSTUBE		
Miete		
11:30 Uhr – 17:00 Uhr		500.–
11:30 Uhr – 14:00 Uhr		250.–
14:00 Uhr – 17:00 Uhr		250.–
Ausserhalb der Öffnungszeiten (pro Stunde)		100.–
Bestuhlung		
Blocktisch bis 28 Personen		
Tafeln 8er- und 12er-Tische bis 52 Personen		

FLUNTERNSTUBE		
Miete		
11:30 Uhr – 17:00 Uhr		250.–
11:30 Uhr – 14:00 Uhr		150.–
14:00 Uhr – 17:00 Uhr		150.–
Ausserhalb der Öffnungszeiten (pro Stunde)		100.–
Bestuhlung		
Blocktisch bis 14 Personen		
Infrastruktur und Technik		
Beamer, Leinwand		60.–
Flip Chart, Whiteboard (pro Stück)		20.–

MINERALWASSER UND FRUCHTSÄFTE		
Valser Classic oder Silence	1 l	9.50
Orangensaft	1 l	14.–
KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE		
Kaffee/Espresso/Ristretto		4.90
Kaffee/Espresso koffeinarml		4.90
Milchkaffee		5.80
Cappuccino		5.80
Doppelter Espresso		6.90

VERPFLEGUNG ZWISCHENDURCH		
Buttergipfeli	1 Stück	2.–
Belegte Minibrötli	1 Stück	5.–
Hobelfleisch, Käse, Schinken		
Mönchsplatte (ca. 10 Personen)		99.–
Walliser Hobelfleisch, Bio-Salsiz, Hinterschinken, Auswahl von Schweizer Käsesorten, Nüsse, Feigensenf		
Früchtekorb	klein	45.–
Ganze Äpfel, Birnen, Bananen, saisonale Schweizer Früchte	gross	80.–



KONTAKT



Das Klösterliteam berät Sie gerne:

Restaurant Altes Klösterli

Klosterweg 36
8044 Zürich

Telefon +41 (0)44 254 26 40

E-Mail altes.kloesterli@zoo.ch

zoo.ch/alteskloesterli