



Hotel & Restaurant  
zum **goldenen** *Kopf*

*Bankett*  
*Karte*

## Liebe Gäste und zum goldenen Kopf-Freunde...

### Planen Sie ein Firmenessen oder eine Familienfeier?

Unsere einzigartigen Räumlichkeiten aus dem 14. Jahrhundert, sowie die herzliche und zuvorkommende Art der Gastgeber machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Der zum goldenen Kopf bietet ein wunderbares Ambiente und herrliche Gaumenfreuden. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser komplettes Bankettangebot für Ihren Anlass ab zehn Personen. Daraus dürfen Sie sich Ihr individuelles Menu zusammenstellen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, um Ihren Anlass zu besprechen. Wir freuen uns jetzt schon darauf, Ihre Gastgeber zu sein.

Selvan Mail, Marco Borer und Pascal Studer

Apero

### Apero

Gesalzene Erdnüsse (Schälchen)	6
Marinierte Oliven (Schälchen)	8
Geröstete Mandeln mit Meersalz (Schälchen)	8
Chips Nature/Paprika (Schale)	12

### Fingerfood pro Stück

Frühlingsrolle mit Sweet Chili-Sauce	3
Frittierte Krevette im Kokosmantel mit Sweet Chili-Sauce	4
Hausgemachte Quiche mit Käse oder Speck-Lauch gefüllt	4
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	5
Bruschetta mit Oliven-Tapenade	5
Weizen Tortilla Crêpe gefüllt mit Avocado, Sauerrahm und Sprossen	5
Weizen-Tortilla-Crêpe gefüllt mit Rohschinken, Rucola und Parmesan	6
Gemüestängel mit Dips (Portionen für ca. 4 Personen)	18

## Flammkuchen

<b>Originaler Flammkuchen</b> Nature mit Speck, Frühlingszwiebeln und Crème Fraîche	19
<b>Flammkuchen</b> mit mediterranem Gemüse, Oliven und Crème Fraîche	 21
<b>Flammkuchen</b> mit Ziegenkäse, Walnüssen, Feigen und Crème Fraîche	 24
<b>Flammkuchen</b> mit Rauchlachsstreifen, Frühlingszwiebeln, gemischter Käse und Crème Fraîche	25
<b>Flammkuchen</b> mit Kalbfleischstreifen, Mais, Frühlingszwiebeln, gemischter Käse und Crème Fraîche	27

 vegetarische Speisen    vegan möglich

## Gefüllte Baguettes (ca. 15 Stück)

mit Salami	37
mit Käse	37
mit Tomaten-Mozzarella	39
mit Rohschinken	49
mit Rauchlachs	49

## Hausgemachte Canapés auf Toast

mit Brie	4
mit gehacktem Ei	4
mit Thunfisch	4
mit Rohschinken	5
mit Rindfleisch-Tatar	6
mit Rauchlachs	6

## Spiessli

Melone-Rohschinken-Spiessli	5
Poulet-Yakitori Spiessli	5
Speck-Dörrpflaumen-Spiessli	5

**Apero im Shot-Glas**

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Balsamico	5
Couscous-Salat mit Minze, Granatapfelkerne und Curry-Espuma	5
Thunfisch-Tatar mit Limette, Chili, Koriander und schwarzem Sesam	6
Siedfleisch-Salat mit Essiggurken, Zwiebeln und Eisbergsalat	6

**Suppen im Shot-Glas**

Hausgemachte Bülacher-Rieslingsuppe	5
Safrancremesuppe	5
Saisonale Suppen auf Nachfrage	5
Saisonale Kaltschale auf Nachfrage	5

**Apero Rich**

Mini-Pastetli gefüllt mit Erbsen-Minze-Mousse	6
Mini-Pastetli gefüllt mit Pilzmousse	6
Mini-Pastetli gefüllt mit Rauchlachstatar mit Frischkäse und Dill	8
Zanderchnusperli mit Sauce Tartare	7
Kichererbsencurry im Glas mit Gemüse	7
Safran-Risotto	8
«Planted» Zürcher Geschnetzeltes mit Reis	 8
Rinds Stroganoff mit Spätzli	9
Meatballs (Rind) an BBQ-Jus	6
mit Kartoffelstock	9

## Dessert

Panna Cotta im Shot-Glas	4
Bayrische Creme mit Vanille im Shot-Glas (luftige Vanille Creme)	4
Fruchtsalat im Shot-Glas	4
Dunkles Toblerone Mousse im Shotglas	5
Gebrannte Creme im Shot-Glace	5
Früchtetartelette mit verschiedenen Früchten auf Vanillecreme	6

Apero

## Salate

<b>Blattsalat zum goldenen Kopf</b> mit gerösteten Kernen, Radiesli und Sprossen an Haus-Dressing	14
<b>FrISCHE Kopfsalatherzen</b> mit Avocado Würfel, an Haus-Dressing mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln	17
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Brotcroûtons und Speck	18
<b>Caesar-Salat</b>	19
Lattich-Salat mit Pouletbruststreifen, Parmesan-Splitter an Parmesandressing	

Vorspeisen

## Kalte Vorspeisen

<b>Parmesan Panna Cotta</b> mit Tomatenrelish, Basilikum-Pesto und frittiertem Rucola	15
<b>Thunfischtatar</b> mit Limetten, Koriander und schwarzem Sesam, mit feinen Salatspitzen an Asia Dressing, dazu Avocadocreme und frittierten Maischips	24

## Suppen

Hausgemachte <b>Rindskraftbrühe</b>	15
Hausgemachte <b>Bülacher-Rieslingsuppe</b>	 15
<b>Tomaten-Kokos-Suppe</b>	 14
<b>Safrancremesuppe</b>	 16

**Fisch**

**Gebratener Zander** auf Fregola-Gemüse-Risotto  
an tomatierter Weissweinsauce 22

**Gambas** 22  
Gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch

**Gebratene Lachstranche** an Safransauce 24  
dazu Blattspinat

**Fleisch**

**Maispoulardenbrust** mit Portweinjus 39

**Schweinschnitzel** mit Zitrone 32

**Schweinsfilet** im Rohschinkenmantel 42  
mit Pommery-Senf-Sauce

**Kalbsrahmgulasch** an feiner Champignon-Rahmsauce 39

**Wiener Kalbsschnitzel** mit Zitrone 49

**Kalbshohrücken** am Stück rosa gebraten 51  
mit hausgemachten Jus

**Kalbsnierstück** am Stück rosa gebraten 57  
mit Cognac-Rahmsauce

**Kalbsfilet** am Stück rosa gebraten 59  
mit Calvados-Rahmsauce

**Rindsschmorbraten** in Rotwein geschmort 42

**Rinds Entrecôte** am Stück gebraten 52  
mit Sauce Béarnaise

**Rindsfilet** am Stück gebraten 56  
mit hausgemachten Jus

**Fisch**

**Gebratene Lachstranche** an Safransauce 42

**Gambas** 44  
Gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch

## Folgende Beilagen stehen zur Auswahl

### Beilagen

- Pilawreis (mit Safran möglich)
- Wildreis
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Nudeln
- Spätzli

### Gemüse

- Ofengemüse
- Saisonales Gemüsebouquet
- Glasierte Karotten-Erbsengemüse

Eine Beilage und ein Gemüse sind in der Hauptspeise inklusive

Beilagen

## Vegetarische Hauptspeisen

### Saisonale Ravioli

39

### Thaicurry mit «Planted» Poulet

39

verfeinert mit Kokosnussmilch, Gemüse und Basmatireis

### Gemüse-Stroganoff

39

verschiedene Gemüse an rassisger Stroganoff- Sauce mit Spätzli und Sauerrahm

Vegetarisch

## kalte Platten

### Platte 1

pro Person 24.50

Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Mixed Pickles, ½ Ei, Brot und Butter

### Platte 2

pro Person 29.50

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Speck, gekochter Schinken, Käse, Mixed Pickles, ½ Ei, Brot und Butter

Die Platten werden jeweils für 4 Personen angerichtet

kalte Platten

# Desserts

<b>Tobleronemousse</b> im Glas mit Früchten und Rahm	12
<b>Creme Catalana</b> mit Himbeersorbet	18
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern Vanilleglace und Früchten	16
<b>Zitronengras-Panna-Cotta</b> mit Früchte-Pulp und Früchten garniert	12
<b>Bayrische Creme</b> im Glas mit Früchten garniert (luftige Vanillerahmcreme)	12
<b>Hausgemachte Sorbet-Variation</b> (saisonal)	15
<b>Tiramisu</b> im Glas	12
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Mango Sorbet	14
<b>Goldene Trilogie</b> aus Tobleronemousse, Gewürzkuchen und saisonalem Früchtekompott	19



Hotel & Restaurant  
zum **goldenen Kopf**

Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.  
Die Herkunftsbezeichnung finden Sie beim Restauranteingang.  
Mai 2025, Preise in CHF inkl. MWST