



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
Gemüsestängel mit Dips (Portionen für ca. 4 Personen)	18

Flammkuchen

Originaler Flammkuchen Nature mit Speck, Frühlingszwiebeln und Crème Fraîche	19
Flammkuchen mit mediterranem Gemüse, Oliven und Crème Fraîche	 21
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen, Feigen und Crème Fraîche	 24
Flammkuchen mit Rauchlachsstreifen, Frühlingszwiebeln, gemischter Käse und Crème Fraîche	25
Flammkuchen 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

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

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Parmesan Panna Cotta mit Tomatenrelish, Basilikum-Pesto und frittiertem Rucola	15
Thunfischtatar mit Limetten, Koriander und schwarzem Sesam, mit feinen Salatspitzen an Asia Dressing, dazu Avocado-creme und frittierten Maischips	24

Suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe	15
Hausgemachte Bülacher-Rieslingsuppe	 15
Tomaten-Kokos-Suppe	 14
Safrancremesuppe	 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

Maispouardenbrust mit Portweinjus 39

Schweinsschnitzel 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 rassischer 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

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