

Hotel Restaurant **ZUM
GOLDENEN
KOPF** Bülach



BANKETTANGEBOT



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

	Preis pro Person
Melone / Tösstaler-Landrauchschinken (o)	18
Leicht geräuchertes Forellenfilet und Tatar / Dill-Gurkensauce buntes Salatbouquet (A/C/D/F/L/M)	23
Rauchlachsfilet und Rauchlachstartar Meerrettichsenfmouse(A/D/M/N)	25
Rindscarpaccio / Parmesan / Apfel-Balsamicodressing (C/A/G)	27
Thunfischcarpaccio / Avocado (D)	27

Warme Vorspeisen

Safranrisotto mit gebratenen Riesencrevetten leichter Krustentierschaum (B/D/G)	27
Jakobsmuscheln / Gemüse-Pitusauce / Kartoffelmousseline (C/G/R)	30

Salate

	Preis pro Person
Grüner Salat (A/C/F/L/M)	10
Gemischter Salat (A/C/F/L/M)	13
Eisbergsalat Mimosa (A/C/F/L/M)	13
Eisbergsalat / Ei / Speck / Brotcroûtons (A/C/F/L/M)	17
Tomatensalat / Mozzarella / Basilikum (saisonal) (A/F/G/H/L/M)	18
Nüsslisalat / Ei / Speck / Brotcroûtons (saisonal) (A/C/F/L/M)	18
Nüsslisalat / Ei / Brotcroûtons (saisonal) (A/C/F/L/M)	15
Grüner Salat / gebratene Pouletbruststreifen (A/C/F/L/M)auf Wunsch mit Kürbiskernöl	20 Aufpreis: Fr. 2
Salatbuffet: 8 verschiedene Salate (A/C/F/L/M)	18
Salatbuffet: 4 verschiedene Salate (A/C/F/L/M)	10

Suppen

Kraftbrühe natur (L)	9
oder zur Auswahl mit Flädli, Fideli, Gemüse (A/C/G)	11
Saisonale Suppen auf Anfrage	



Hauptgerichte / Tellerservice

Fisch

Zanderknusperli / Tatarsauce / Blattspinat / Petersilienkartoffeln (A/C/D/G)	33
Lachsfilet auf Gemüsebeet / Stampfkartoffeln (D/G)	Tagespreis
Wolfsbarschfilet auf Risotto / Hummerschaum (B/D/G)	Tagespreis

Fragen Sie nach unserem saisonalen Tagesfischangebot!

Vom Geflügel

	Preis pro Person
Pouletgeschnetzeltes (CH) / Champignonrahmsauce Gemüse / Nudeln (C/A/G/L)	Tellerservice 25 mit Nachservice 30
Pouletgeschnetzeltes (CH) / Currysauce Reis / Früchte (A/C/G/L)	Tellerservice 29 mit Nachservice 34
Poulet-Saltimbocca (CH) / gedämpfte Tomate / Risotto (A/C/G)	Tellerservice 29 mit Nachservice 34

Vom Schwein

ab 15 Personen (am Stück gebraten)

	Preis pro Person
Schweinsrackbraten (CH, Swiss prim) / Apfel und Dörripflaumen Gemüse / Kartoffelgratin (C/G/M)	Tellerservice 35 mit Nachservice 40
Schweinsfilet (CH, Swiss prim) / Pilzsauce (A/G/L) / Gemüse / Nudeln (C/G) (Kann auch für weniger als 15 Personen bestellt werden. Dann servieren wir Medaillons)	Tellerservice 41 mit Nachservice 46

Vom Kalb

	Preis pro Person
Kalbsrahmgulasch (CH, Swiss prim) / Gemüse / Spätzli (A/C/G/L)	Tellerservice 37 mit Nachservice 42
Zürcher Geschnetzeltes (ohne Nierli) (Kalbsfiletspitzen, CH, Swiss prim) Gemüse / Röstli (A/C/G/L)	Tellerservice 47 mit Nachservice 52
Hausgemachter Kalbshackbraten (CH, Swiss prim) Gemüse / Spätzli (A/C/G/L)	Tellerservice 41 mit Nachservice 46
<u>ab 15 Personen (am Stück gebraten)</u>	
Glasierter Kalbsschulterbraten (CH, Swiss prim) / Jus Gemüse / Kartoffelgratin (A/C/G/L)	Tellerservice 43 mit Nachservice 48
Kalbsfilet (CH, Swiss prim) / Schnittlauchschaum / Echalottenconfit Gemüse / Kartoffelgratin (A/C/G/O/L) (Kann auch für weniger als 15 Personen bestellt werden. Dann servieren wir Kalbsmedaillons)	Tellerservice 53 mit Nachservice 58



Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes (CH, Swiss prim) / leichte Peperonisauce
Gemüse / Pilawreis (A/G/L) Tellerservice 39
mit Nachservice 44

Original Wiener Rindstafelspitz / Markknochen (CH, Swiss prim)
Rahmwirsing / Schnittlauchsauce / Rösterdäpfel / Knödel
Apfelkren (A/C/G/L/M) Tellerservice 41
mit Nachservice 46

ab 15 Personen (am Stück gebraten)

Rindsfilet (CH, Swiss prim) / Sauce Bearnaise oder Rotweinsauce
Gemüse / Kartoffelgratin (A/L/C/G) Tellerservice 57
mit Nachservice 65

Unsere Schnitzelspezialitäten

Nachservice nur für Beilagen möglich Sfr. 5.00 pro Person

Paniertes Pouletbrustschnitzel (CH)
Gemüse / Pommes-frites oder Petersilienkartoffeln (A/C) 32

Paniertes Schweineschnitzel (CH, Swiss prim)
Gemüse / Pommes-frites oder Petersilienkartoffeln (A/C) 35

Wiener Backfleisch(CH, Swiss prim) (Rindstafelspitz paniert) auf Rahmgemüse
Petersilienkartoffeln (A/C/G) 41

Wienerschnitzel(CH, Swiss prim) / Gemüse / Pommes-frites oder
Petersilienkartoffeln (CH, Swiss prim) (A/C) 53

ab 15 Personen (am Stück gebraten)

Gemischter Braten (Kalb und Schwein) (CH, Swiss prim)
Äpfeln und Dörrzwetschgen Tellerservice 39
Gemüsegar nitur, Rosmarinkartoffeln (A/C/G/L) mit Nachservice 44

Dreierlei Filet(CH, Swiss prim) an drei Saucen (Pfeffersauce (A/L), Bearnaise (C),
Pilzsauce (A/G/L) / Gemüse / Kartoffelgratin mit Nachservice 65.50

In den Preisen inbegriffen sind eine Sauce und eine Beilage. Jede weitere Sauce oder Beilage:

Saucen Aufpreis Fr. 5.00

Schnittlauchschaum (A/G/L) / Kräutersauce (A/G/L) / Jus (L)
Pfeffersauce (A/L) / Rotweinsauce(A/G/L) / Sauce Bearnaise (C) / Pilzsauce (A/G/L)

Beilagen Aufpreis Fr. 7.00

Nudeln / Spätzli (A/C) / Pommes-frites / Pilawreis / Reis / Kartoffelgratin (G) / Kroketten (A)
Kartoffelstock (G) / Risotto (G) / Petersilienkartoffeln / Rösti / Meersalz-Ofenkartoffeln



Vegetarische Gerichte

ab 10 Personen

Pastetli / Champignon-Gemüseragout (A/G)	23
Ravioli(Vegan) (A)	31
Risotto (saisonales Angebot) (G)	Tagespreis
Gemüsecurry mit gebackenem Tofu (Glutenfreie Panko Panade)	
Basmatireis (G)	31

Bei weniger als 5 Personen, kann vor Ort à la carte bestellt werden.

Fitnessteller mit:

Preis pro Person

Salatgarnitur und Melonenschnitz und Kräuterbutter (saisonal) (A/C/F/L/M)	
- Suprême Pouletbrust (CH)	33
- Paniertes Schweinsschnitzel (CH, Swiss prim) (A/C)	35
- Zanderknusperli / Tartarsauce (A/C/D/G)	36

Fleischdeklaration:

Rind	Schweiz (Swiss Prim), Irland und Australien
Schwein	Schweiz (Swiss Prim)
Kalb	Schweiz (Swiss Prim)
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz Neuseeland
Kaninchen	Schweiz
Wild	Schweiz, Österreich, Neuseeland

*Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein (**Keine Produkte**)*

*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (**USA, Frankreich**)*

*Kann mit Hormomen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (**Keine Produkte**)*



Dessert

Person

1 Kugel Eis ohne Rahm (pro Kugel) (G/C)	4.50
mit Rahm	6.50
Hausgemachtes Caramelköppli / Fruchtgarnitur (C/G)	10
Apfelküchlein / Vanillesauce (A/C/G/H)	12
Frischer Fruchtsalat	12
Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme / Fruchtegarnitur (A/C/G)	12
Apfelstrudel / Vanillesauce (A/C/G/H)	12
Schokoladenmousse im Glas / Fruchtegarnitur (C/G)	13
Basler-Läckerli-Mousse / Grenadinebirne (C/G)	14
Honigparfait / Waldbeeren (C/G)	14
Grand-Marnier-Parfait (C/G)	14

Dessertangebot je nach Saison

Dessertbuffet ab 30 Personen (A/C/G/H)

Preis pro Person

Früchte, Fruchtsalat, Beeren	
Apfelstrudel mit Vanillesauce	
2x Sorbet und 2x Rahmeis	
Meringues mit Rahm	
Schokoladenmousse, Caramelköppli	
Saisonale Kuchen 2 Sorten	35

Käsewagen

Preis nach Aufwand

Gerichte ohne Personenzahlangebe gelten immer ab 10 Personen und werden nur in unseren Bankettsälen serviert. Dies ist keine à la carte Karte.



Lebensmitteldeklaration

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Allergeninformation

A - Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere

Fleischherkunft:

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: Swiss Prim/US

Lammfleisch: Neuseeland/Schweiz

Geflügel: Frankreich/Schweiz

Fisch und Krustentiere: Frankreich/Griechenland/Übersee

Fleischdeklaration

Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein (Keine Produkte)

Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (USA, Frankreich)

Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (Keine Produkte)