

Monat April / Mai

Unsere Spargel Specials

Frische Spargeln

Beste Qualität aus Deutschland oder dem Zürcher Unterland!

	kleine Portion	1/1 Portion
Portion grüne Spargeln	19	25
Portion weisse Spargeln	25	31
zur Auswahl <small>(C/L/M)</small> à votre choix		
	Sauce Hollandaise	6
	Sauce Maltaise	7
	Sauce Mousseline	7
	Meersalzkartoffeln	6
	Petersilienkartoffeln	6
Portion Hinterschinken <small>(Swiss prim porc)</small>	15	
Portion de jambon		
Portion Tösstaler Landrauchschinken <small>(CH)</small>	17	
Portion de jambon fumé paysan		

Kleines Wienerschnitzel / frischer Spargel

Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln (A/L/C) 52

Escalope de veau / asperges / sauce hollandaise

Pommes de terre persillées

Willkommen im Restaurant „Zum Goldenen Kopf“

Es ist Spargelzeit!

Wir freuen uns, dass wir Sie für eine kurze Zeit verwöhnen und umsorgen dürfen. Durch die Wurzeln des Küchenchefs und Pächter des Hauses erhalten die Gerichte das gewisse österreichische Flair.

Unsere Küche arbeitet vorwiegend mit frischen und regionalen Produkten. Es kommt nur beste Qualität in die Töpfe, welche ohne gentechnische Veränderung produziert und hergestellt wurden.

Den Spargel beziehen wir aus der badischen Region (Deutschland) und aus der Region Flaach (Schweiz)

Unser Fleisch stammt fast vorwiegend aus der Schweiz aus dem Hause Traitafina in Lenzburg, und ist mit „Swiss Prim“ ausgezeichnet. Bei ausländischem Fleisch und Fisch wird sehr darauf geachtet, dass ausgewiesen wird, woher es stammt, ohne Antibiotika, und ob es aus tiergerechter Haltung kommt. Damit wir dies garantieren können, arbeiten wir sehr eng mit unseren Fleischlieferanten Fischhändler / Comestibles zusammen. Wir legen auch sehr viel Wert auf die Kontrolle von ausländischen Produkten. Diese sollen aus gesunder und umweltfreundlicher Herstellung stammen.

Leo Urschinger und sein Küchenteam freuen sich, Sie mit besten Gerichten und Produkten auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu schicken.

Laden Sie sich unsere Speisekarte auf Ihr Handy



Vorspeisen

Starters

Lauwarmer Spargel / Stundenei

kleine Salatherzen (A/C/F/L/M)

Asperges tièdes / oeuf / petits cœurs de laitue 21

Filet vom hausgeräucherten irischen Bio Rauch-Lachs (IE)

Spargel-Erdbeersalat / Wasabi creme (A/C/D/G/M)

Filet de saumon fumé(bio irlandais)/ salade d'asperges et fraises 27
crème wasabi

Scampicarpaccio / knusprige Crevette

Nashibirne / Avocado /Buttermilchsauce (A/C/G/M)

Crevettes croustillantes / poire Nashi / avocat / sauce babeurre 31

Beeftatar (CH)

Salatherzen / Rührei mit Kürbiskernöl / Toastbrot (A/C/G/M)

Tatar de boeuf /cœur de salade / oeufs brouillés 29 38
huile de potiron /pain anglais

Salate

Salade

Grüner Salat (A/C/F/L/M)

Salade verte 10

Gemischter Salat (A/C/F/L/M)

Salade mêlée 14

Eisbergsalat

Babylattich / Eisberg / knusprige Brotwürfel / Hausdressing

Parmesan (A/C/F/L/M)

Laitue iceberg / jeune laitue / pain crouillant / vinaigrette maison / parmesan 14

Frühlingsalat / Riesencrevetten (VNM)

Grüner Salat / Spargeln / Apfel-Balsamico-Dressing (A/C/F/L/M/B)

Salade printanière / crevettes royales / asperges dressing aux pomme et balsamique 25

Suppen

Les potages

Rindsuppe (CH)

-Frittaten (A/C/G/L)

Consommé / célestin

11

Bärlauchschaumsuppe

Knuspirges Bauernei (A/G/L/C)

Crème d'ail des ours / œuf paysan

15

Spargelcremesuppe

Blätterteig-Mandelgebäck (A/C/G/H/L)

Crème d'asperges / feuilletés aux amandes

15

Raffiniert einfach

Spécialités de la maison

Schweinsschnitzel ^(CH) paniert ^(A/C)

Escalope de porc panée

Klein 21

Mittel 27

Riesenschnitzel 33

Schweins-Cordon-Bleu ^(CH) ^(A/C/G/O)

Cordon-Bleu de porc

34

Original Wienerschnitzel ^(CH) ^(A/C)

Escalope de veau viennoise

Klein 39

Mittel 44

Kalbs-Cordon-Bleu / mit Schinken und Käse ^(CH) ^(A/C/G/O)

Cordon-Bleu de veau / jambon et fromage

48

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Wahl

Plat d'accompagnement au choix

Preiselbeeren airelle rouge 3

Kartoffel-Bärlauch-Nockerln ^(A/C/G)

Petersilienerdäpfel, Reis, Nudeln ^(A/C/G) 6

noques aux œufs à l'ail des ours

pommes de terre persillées, riz, pâtes

Gemüse / Pommes-frites / Erdäpfelsalat ^(A/L/M)

Légumes, Pommes-frites, salade de pommes de terre 7

Rösti

rösti 9

Original Wiener Tafelspitz ^(CH) ^(A/C/G/L/M)

Rahmspinat / Schnittlauch-Ei-Sauce / Rösterdäpfel / Apfelkren / Knödel

41

Viande bouilli coupé en tranches / chou au milan à la crème

Sauce à la ciboulette / pommes de terre rôties / pomme au raifort / boulettes

Im Reinderl serviert!

Servi dans la casserole

Kalbsrahmgulasch ^(CH) / Kartoffel-Bärlauch-Nockerln ^(A/C/G)

Goulache de veau / noques aux œufs à l'ail des ours

39

Geschnetzelte Kalbsleber ^(CH) Tirolerart (Kräuter, Zwiebeln, Apfel)

Stürzerdäpfel ^(G/L)

Emincé de foie de veau Tyrolienne / rösti

41

Wie bei Muttern

Spécialités de la maison

Ausgelöstes Backhendl^(CH)

E bisserl warten miest scho ^(ca.20 – 30 Minuten)

Erdäpfell-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl ^(L/A/C/M)

Poulet au four

salade de pommes de terre et salade de mâche / huile de potiron

35

Gebratene Entenbrust ^{(A/C/G/L) / (CH/F)}

Leichter Jus / Frühlingsgemüse / Dauphinkartoffeln

Poitrine de canard rôtie / jus léger / légumes printaniers

Pommes dauphines

42

Zarter Zwiebelrostbraten vom Mastochsfilet^(CH / IE / AT)

Zwiebelsauce / Röstzwiebel / Frühlingsgemüse

Kartoffel-Bärlauch-Nockerln ^(A/G/L/O)

Tranche de bœuf grillée / sauce à l'oignon / oignon rôtie / haricots au lard

noques de pommes de terre

54

Geschmorte Kalbskopfbacke und Kalbsfilet^(CH)

Zweigeltsauce / Gemüse / Rahmpolenta ^(A/G/L)

Joues de veau braisées / filet de veau / sauce au vin rouge / légumes

polenta à la crème

59

Vegetarisch

végétarien

Spargel-Morchel-Risotto/ Stundenei^(L/C) 35
Risotto aux asperges et morilles / œuf / asperges

Glutenfrei / Laktosefrei / Vegan

Sans gluten / sans lactose / végan

Ravioli gefüllt mit 33
Röstgemüse und Oliven / Letscho-Rahm-Sauce ^{(vegan/laktosefrei) (A)}
Ravioli fourré de légumes rôties et olives / sauce à la crème et lecso

Tofu-Gemüse-Curry / Basmatireis ^{(glutenfrei/laktosefrei/vegan) (F)} 33
Tofu et légumes au curry / riz Basmati

Frisch aus See

Poisson

Gebratenes Bio-Lachsfilet ^(IE) 51
Zitronen-Hollandaise / Frühlingsgemüse
Neue Meersalzkartoffeln ^(A/D/M/G/C)
Filet de saumon bio / sauce hollandaise citronnée / légumes printanières
Pommes de terre nouvelles au sel

Pochiertes Saiblingfilet ^{ESP/US} 55
auf Blattspinat / Sauce Mousseline / Morchelrisotto ^(A/D/M/G/C/B)
Filet d'omble poché / sur épinards / sauce mousseline / risotto aux morilles

Flammkuchen

Tarte flambée (Alsace)

Original Natur ^(A/G)

Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraiche / Fromage blanc 18
Lard / oignons blancs / crème fraîche / fromage blanc

Original Gratinée ^(A/G)

Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche / Fromage blanc
höhlengereifte Käsemischung 20
Lard / oignons blancs / crème fraîche / fromage blanc
mélange de fromages de cave

Gemüse ^(A/G)

Verschiedene Saisongemüse / Gewürze / Frühlingszwiebeln
Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung 22
Legumes de saison / épices / oignons blancs
crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

Pikant ^(A/G/O)

Pikante Salami / Tomaten / Peperoncini / Frühlingszwiebeln
Crème fraiche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung 22
Salami piquante / tomates / piments / oignons blancs
crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

Forestiere ^(A/G)

Saisonale Pilze / Speck / Frühlingszwiebeln
Crème fraiche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung 22
Champignons de saison / lard / oignons blancs / crème fraîche fromage blanc
mélange de fromages de cave

Lachs ^(A/D/G)

Irischer Rauchlachs / Dill / Frühlingszwiebeln
Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung 25
Saumon fumé irlandais / aneth / oignons blancs
crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave

Tösstaler Schinken ^(A/C/G/H/O)

Tösstaler Schinken / Frühlingszwiebeln
Crème fraîche / höhlengereifte Käsemischung 25
Jambon de «Tösstal» / oignons blancs
crème fraîche mélange de fromages de cave

Süsse Verführungen

Les desserts

Sie haben noch Lust auf etwas Süßes!

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesdessert (Klein aber fein) 8

Crème brûlée

(mit Rohrrohrzucker abgeflammt)

Rhabarber-Erdbeerkompott / Tahiti-Vanilleeis ^(C/G) 15

Crème brûlée / compote rhubarbe et fraise / glace vanille

Rhabarberschlupfen ^(A/C/G/H)

Vanilleschaum / hausgemachtes Rhabarbersorbet 15

Soufflé à la rhubarbe / sauce à la vanille / sorbet rhubarbe

Eiercognac Tiramisu ^(A/C/G/H)

Erdbeeren / Rhabarber / hausgemachtes Erdbeersorbet

Tiramisu au cognac d'oeuf / fraises / rhubarbe / sorbet à la fraise 15

Unsere Klassiker

Desserts classiques

Apfelstrudel Vanillesauce ^(A/C/G/H) 12

Strudel aux pommes / crème à la vanille

Kaiserschmarren

Zwetschgenkompott ^(A/C/G/H) 13 18

Crêpe coupée en morceaux / compote de prunes

Portion frische Erdbeeren ^(A/G)

Portion fraises frais

ohne Rahm 9.50 11.50

sans crème

mit Rahm 10.50 12.50

avec crème