

# BUCKHUSER

Das Buckhuser ist ein Restaurant mit Herz und Seele, lebendig und offen. Lounge, Bar, Bistro und Restaurant in einem, Treffpunkt und Lieblingsort im Herzen von Zürich-Altstetten.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einem Mix aus klassischer Schweizer Küche und internationalen Einflüssen. Die sorgfältig ausgewählten Produkte beziehen wir bevorzugt lokal und saisonal.

Wir versuchen uns stets zu verbessern und wir freuen uns, wenn Sie Ihre Erfahrungen direkt vor Ort Preis geben. Gerne dürfen Sie uns Ihr feedback auch digital mittels folgendem QR-Code zukommen lassen, sodass wir dies systematisch auswerten können.



## Herkunft Fleisch und Fisch

Kalb, Rind

Schweiz

Schwein, Geflügel

Schweiz

Felchen

Schweiz

Black Tiger Crevetten

Vietnam

# BELEBEND & PRICKELND

## ALKOHOLFREI

### Buckhuser Eistee

Bio Früchtetee: Cranberry | Hagebutte | Hibiskusblüte 4 dl 5.5  
Heidelbeere | Johannisbeere | Agaven-Sirup

## ORGANICS BY RED BULL

**Tonic** Dry & Natural 2 dl 6  
**Ginger Ale** Spicy & Natural 2 dl 6  
**Ginger Beer** 2 dl 6  
**Purple Berry** 2 dl 6  
**Lemon** Fresh & Natural 2 dl 6

### Nojito

Limettensaft | Rohrzucker | Minze | Ginger Ale 12

## MIT ALKOHOLO

### Prosecco

NUDO Extra Dry DOC | Colli del Soligo 1 dl 9

### Buckhuser Mule

Weisflog (Original Zurich-Altstetter Bitter) | Ginger Beer | 14  
Limettensaft | Gurke

### Buckhuser Spritz

Prosecco | Grapefruitsaft | Grapefruitsirup 12

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

# SPECIAL & KÖSTLICH

## Moules Frites

FrISChe Miesmuscheln aus Holland (Grösse Super) im Original Moules Topf mit Pommes frites und Trüffel-Mayonnaise

Vorspeise 300g 18

Hauptgang 750g 29

Es hat, solange es hat...

### Klassisch «Moules Marinières»

Miesmuscheln | Chardonnay | Butter | Knoblauch | Zwiebel | Petersilie



GLUTEN  
FREE

### Schnittlauch & Crème Fraîche

Miesmuscheln | Chardonnay | Zwiebel | Knoblauch | Crème Fraîche | Gemüsewürfel | Schnittlauch



GLUTEN  
FREE

# FRISCH & KNACKIG

## Blattsalat Schüssel

Blattsalate aus der Ostschweiz | Baby Tomaten |  
Gartenkresse | Hausdressing



NO MEAT

klein

gross



VEGAN

8

16



LACTOSE  
FREE

## Schangnauer Tomaten Mozzarella Salat

Rispentomaten (Thurgau) | Schangnauer  
Büffelmozzarella | Zwiebeln | Basilikum |  
kaltgepresstes Olivenöl



NO MEAT

klein

gross



GLUTEN  
FREE

15

25

& Knuspriger Speck

4

& Gebratene Pfifferlinge

4

## Caesar Salat

Lattich (Thurgau) | Knusper-Brotcroûtons |  
Parmesan | Caesar Dressing



NO MEAT

klein

gross

13

19

& Champignons und Avocado

4

& Gebratene Pfifferlinge

4

& Pouletstreifen und knuspriger Speck

6

## Oberländer Rindfleisch Tatar

Schweizer Rindfleisch | Essig Gemüse |  
rote Zwiebel | Beilage: Pommes Frites o. Toastbrot  
& Whiskey Jack Daniel's  
& Cognac

klein

gross

19

34

4

4

## Orientalischer Falafel Teller

Kichererbsen-Falafel | Sesam Sauce | Hummus |  
Taboulé | Pita Brot



NO MEAT

klein

gross



VEGAN

15

25

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

# GESUND & LECKER

## Avocado Bowl

Avocado-Würfel | Gurke | Pfifferlinge |  
Schangnauer Büffelmozzarella | Kresse |  
Honig-Senf-Dressing



NO MEAT



GLUTEN  
FREE

**gross**

**25**

## Mezze Bowl

Weinblätter mit Reisfüllung | Taboulé | Karotten |  
Kalamata Oliven | Hummus | Mandeln |  
Zitronen-Minze Joghurt



NO MEAT



GLUTEN  
FREE

**gross**

**25**

## Felchen Knusperli

Felchen aus dem Vierwaldstättersee im Backteig |  
Ostschweizer Blattsalat | Ei | Remoulade Dip

**28**

## Buckhuser Plättli

Schweizer Rohschinken | Berner Kräuterspeck |  
Schweizer Milano Salami | Walliser Bergkäse |  
Frischkäse Dip

**klein**

**18**

**gross**

**34**

## Tagessuppe



NO MEAT

**8**

## Karotten-Ingwersuppe

Karotten | Ingwer | Kokosmilch | Gemüsebouillon



VEGAN

**klein**

**9**

**gross**

**15**

# KNUSPRIG & DUFTEND

## Zwiebel-Speck Flammkuchen

Ofenfrischer Flammkuchen | Speck | Zwiebel | Crème Fraîche 17



NO MEAT

## Lauch Flammkuchen

Ofenfrischer Flammkuchen | Lauch | Crème Fraîche 17



NO MEAT

## Tagliatelle Pasta «Di Lorenzo»

Frische Tagliatelle | Cherry Tomaten | junger Blattspinat | Schangnauer Büffelmozzarella | Basilikum Oel 24

& Gebratene Pfifferlinge 4

& Black Tiger Crevetten 7

& Pouletstreifen 6



NO MEAT



GLUTEN FREE

## Chardonnay Risotto

Risotto | Chardonnay | Zucchetti | Cherry Tomaten | Parmesan | mediterrane Kräuter 23

& Gebratene Pfifferlinge 4

& Black Tiger Crevetten 7

& Pouletstreifen 6

# REGIONAL & KLASSISCH

## Wiener Kalb-Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel | Preiselbeer-Chutney |  
Pommes Frites | Saisonales Tagesgemüse



39

## Ribelmais Poulet & Pfifferlinge

Alpstein Ribelmais Pouletbrust | Pfifferlinge |  
Cognac-Rahmsauce | frische Tagliatelle |  
Saison-Gemüse

36

## Angus Entrecôte "Cafe de Paris"

Schweizer Angus Entrecôte | Café de Paris Butter |  
Pommes Frites | Saison-Gemüse



41

## Buckhuser Burger

Schweizer Angus Rindfleisch | Brioche Bun |  
Blattsalat | Tomate | Gurke | Buckhauser Sauce |  
Zwiebel | Coleslaw-Salat | Pommes Frites  
& Knusprigem Speck & Walliser Bergkäse

Original

23

4

## Poulet Clubsandwich

Butter-Toast | Schweizer Poulet-Brust |  
gebratener Speck | Blattsalat | Tomate | Zwiebel |  
Ei | Buckhuser Dip | Pommes Frites

27

# SÜSS & VERFÜHREND

## Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |

9

Früchtégarnitur

& Vanille-Glace

4

## Fruchtsalat

Saisonale Früchte | exotische Früchte | Minze



GLUTEN  
FREE



VEGAN



LACTOSE  
FREE

10

& Zitronen Sorbet

4

& Vodka Grey Goose

4

## Apfel-Beignets

Gebackene Apfelmüchlein | Vanille-Sauce | Minze

11

& Vanille-Glace

4

## Crema Catalana

Gebrannte Spanische Crème



GLUTEN  
FREE

8

## Tagesdesserts aus der Buckhuser Vitrine

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten



# COUPES & GLACES

Unser Glace-Partner I Gelati produziert für uns in Meilen am Zürichsee aus Rohstoffen aus der Region hochwertige Rahmglaces und Sorbets. Nach Schweizer Tradition.

## 1 Kugel Glace/Sorbet

Rahmglaces: Vanille, Chocolat, Café, Caramel	4
Sorbets: Zitrone, Himbeere	
& Schlagrahm	1
& Schokoladensauce	1
& Smarties	1

## Eiskaffee

Café-Rahmglace | Espresso | Rahm



9

## Mini Kalter Hugo

Zitronen Sorbet | Holundersirup |  
Prosecco | Pfefferminze



9

## Punky Kinder Glace

Vanille-Glace



6

# COUPES & GLACES

## Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace | Schokoladensauce | Rahm | geröstete Mandeln



GLUTEN  
FREE

Reg.  
Mini

13  
6

## Bananensplit

Vanille-Rahmglace | Schoko-Glace | Banane | Schokoladensauce | geröstete Mandeln



GLUTEN  
FREE

Reg.  
Mini

13  
6

## Coupe Buckhuser

Himbeersorbet | Zitronensorbet | Vanille Rahmglace | Fruchtsalat | Himbeersauce | Rahm



GLUTEN  
FREE

Reg.  
Mini

13  
6

## Coupe Hot Berry

Vanille-Rahmglace | Himbeersorbet | Rahm | warme Waldbeeren | geröstete Mandeln



GLUTEN  
FREE

Reg.  
Mini

13  
6

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



# PLACID HOTEL ZÜRICH

## **Kostenfrei parkieren**

Bei einer Tischkonsumation von über CHF 50.00 im Restaurant Buckhuser parkieren Sie bis zu 3 Stunden kostenfrei in unserer Tiefgarage | Entwerten Sie Ihr Parkingticket an der Hotel-Reception mit dem Restaurant-Beleg | Eine kostenpflichtige Elektro-Ladestationen steht allen Gästen zur Verfügung

## **Power Break**

Ruhen Sie sich vor oder nach dem Lunch in einem Lifestyle & Design Hotelzimmer aus | Ein Power-Nap kann Wunder wirken | 3 Stunden ab CHF 99.00 pro Zimmer | Beschränkte Verfügbarkeit | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

## **Coworking Spaces & Board Rooms**

Wir bieten Besprechungsräume und Arbeitsplätze für 1-10 Personen zur flexiblen Nutzung | Alle Räume mit LCD-Präsentations-Screen | 1 Stunde ab CHF 25 | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

## **Event- und Konferenzräumlichkeiten**

Unsere Event-Location hat es in sich: Der multifunktionale Saal im Erdgeschoss bietet Platz für bis zu 120 Personen | Weitere Seminarräume befinden sich im 1., 2. und 7. Stock | Wir beraten Sie gerne | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

## **Raum der Stille**

Entspannen Sie sich in unserem Raum der Stille | In sich gehen, reflektieren, entspannen und die Ruhe geniessen | 1.OG - Aufzug Rezeption | Benutzung kostenlos!