

BUCKHUSER

Das Buckhuser ist ein Restaurant mit Herz und Seele, lebendig und offen. Lounge, Bar, Bistro und Restaurant in einem, Treffpunkt und Lieblingssort 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

Kalb, Rind

Schwein, Geflügel

Felchen

Crevetten

Schweiz, Argentinien

Schweiz

Schweiz

Vietnam

DRINKS & APEROS

ALKOHOLFREI

Buckhuser Eistee 4 dl 5.50
Hibiskus Minze
Grüntee

ALKOHOLFREIE WEINE

Weisswein (ohne Alkohol)
Axel Pauly aus Lieser von der Mosel 1 dl 5.50
Riesling

MIT ALKOHOLO

Prosecco 1 dl 9
NUDO Extra Dry DOC | Colli del Soligo

Buckhuser Spritz 12
Prosecco | Grapefruitsaft | Grapefruitsirup

Nobler Weisser 7.50
Nadine Saxer | Neftenbach Riesling- Silvaner

Venta las Vacas DO 9.50
Uvas Felices | Tempranillo

HAUS-SPEZIALITÄT

Moules Frites

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

Vorspeise 350g 18

Hauptgang 750g 31

Es hat, solange es hat...

Klassisch «Moules Marinières»

Miesmuscheln | Chardonnay | Butter | Knoblauch | Zwiebel | Petersilie



Schnittlauch & Crème Fraîche

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



VORSPESIEN

Blat Salat Schüssel

Blat Salat aus der Ostschweiz | Baby-Tomaten |
Gartenkresse | Hausdressing



8 | 16*

Nüssli Salat

Blat Salat | Nüssli Salat | Cherrytomaten |
Ei | Brotcroûtons | Himbeerdressing



13 | 23*

& Lachsstreifen

4

& Speck

3

Caesar Salad

Lattich (Ostschweiz) | knusprige Brotcroûtons |
Parmesan | Caesar Dressing

& Champignons

3

& Avocado

4

& Pouletstreifen (CH)

6

& Knuspriger Speck (CH)

3

13 | 21*

Randen - Carpaccio

Randen | Basilikum-Öl | Burrata | geröstete Mandeln
| Salat-Bouquet | Orangen

13 | 28*

* als Hauptgang

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

VORSPESIEN

Tagessuppe

8

Schweizer Wagyu Beef Tatar

22 | 36*

Rohes Rindfleisch (CH) | rote Zwiebeln | Rapsöl |
Salz & Pfeffer | tomatisiert
Beilage: Pommes oder Toast



Mezze Teller

15 | 26*

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

Buckhuser Plättli

18 | 34*

Schweizer Rohschinken (CH) | Berner Kräuterspeck (CH) |
Schweizer Milano Salami (CH) | Walliser Bergkäse |
Frischkäse Dip



Antipasti Plättli

16 | 32*

Auberginen | Tomaten | Zucchetti | Peperoni |
Oliven | Parmesanwürfel | Hummus Dip

* als Hauptgang

HAUPTGERICHTE VEGI

Spirelli Pasta "Regula"



26

Fusilli Hartweizengriess-Pasta | Sugo mit Tomaten | gerösteter Knoblauch** | Pinienkerne | Zitronensaft | Basilikum | gehobelter Parmesan

& Black Tiger Crevetten (Vietnam)

7

& Pouletstreifen (CH)

6

** auch ohne Knoblauch möglich

Mediterraner Venere-Risotto



28

Schwarzer Venere-Reis | Aprikosenconfit | Baby-Tomaten | Büffelmozzarella | Pinienkernen | Rucola | gehobelter Parmesan

& Black Tiger Crevetten (Vietnam)

7

& Pouletstreifen (CH)

6

HAUPTGERICHTE

Kalbscordonbleu 48

Kalbsfleisch | Bresaola | Bergkäse | Pommes Frites |
saisonales Gemüse

Zürich Geschnetzeltes 26 | 37*

Kalbsgeschnetzeltes | Kartoffelrösti |
Champignon-Rahmsauce

Wiener Kalbsschnitzel 28 | 39*

Paniertes Kalbsschnitzel (CH) | Preiselbeer-Chutney |
saisonales Gemüse | Pommes Frites

Ribeye Steak "Café de Paris" 36

Ribeye Rinds-Steak (ARG) | Café de Paris Butter |
Saisonales Gemüse | Pommes Frites



Felchen Knusperli 28

Felchen aus dem Vierwaldstättersee im Backteig (CH) |
Ostschweizer Blattsalat | Ei | Remoulade

Poulet Clubsandwich 28

Butter Toast | Pouletbrust (CH) |
gebratener Speck (CH) | Blattsalat | Tomate | Zwiebel |
Ei | Buckhuser Dip | Pommes Frites

BURGER & SNACKS

Buckhuser Burger Original 25

Angus Rindfleisch (CH) | Buckhuser Sauce | Brioche Bun |
Blattsalat | Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Coleslaw-Salat |
Farmer Pommes Frites

& Knusprigem Speck (CH) & Bergkäse 4

Veggie Beyond Burger 26

Erbsen-Patty | Preiselbeer-Erdnuss-Sauce |
Veganes Brioche Bun | Tomaten | Salat |
Farmer Pommes Frites



Flammkuchen Speck & Zwiebeln 17

Ofenfrischer Flammkuchen | Speck (CH) |
Zwiebeln | Crème Fraîche

Flammkuchen Lauch 17

Ofenfrischer Flammkuchen | Lauch | Crème Fraîche



Pinsa Kreis 9 Fleisch / Vegi 23

Pinsa Brot-Fladen | Mozzarella | Kirschtomaten |
Rohschinken (I) | Parmesan | Rucola
Vegi: mediterranes Gemüse

& Salami 5

& Pouletstreifen 6

DESSERT

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 9

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |
Früchtégarnitur
& Vanilleglace 4

Marroni Vermicelles 12

Vermicelles | Meringues | Rahm
& Vanilleglace 4



Zimt-Dattel Parfait 13

Zimt | Halbgefrorenes



Kaiserschmarrn 13

Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott | Vanilleglace

Griesflammerie 11

Mandelmilch | Apfelkompott



Glacé

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten

Tagesdesserts aus der Buckhuser Vitrine

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten



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 Restaurantbeleg | 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

Work 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., 7. und 8. Stock | Wir beraten Sie gerne | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

Gutschein

Mit einem Buckhuser Gutschein verschenken Sie Genuss | Wertgutscheine zu einem bestimmten Betrag oder einen Gutschein für eine konkrete Leistung wie Frühstück, Mittag- Abendessen oder ein Hotelpackage stehen zur Auswahl

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.