

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.



DRINKS & APEROS

ALKOHOLFREI

Buckhuser Eistee

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

ORGANICS BY RED BULL

2 dl 6

Tonic Dry & Natural, **Ginger Ale** Spicy & Natural,
Ginger Beer, **Purple Berry**, **Lemon** Fresh & Natural

ALKOHOLFREIE WEINE

Schaumwein (ohne Alkohol)

Prickelnd Cuvée Blanc No1 1 dl 5.5

Weisswein (ohne Alkohol)

Axel Pauly aus Lieser von der Mosel 1 dl 5.5
Riesling

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

HAUS-SPEZIALITÄT

Moules Frites

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

Vorspeise 300g 18

Hauptgang 750g 29

A Discretion 42

Es hat, solange es hat...

«Moules Marinières»

Miesmuscheln (NL) | Chardonnay | Butter | Knoblauch | Olivenöl | Zitronensaft | Zwiebel | Petersilie

«Ciboulette & Crème Fraîche»

Miesmuscheln (NL) | Chardonnay | Zwiebel | Knoblauch | Crème Fraîche | Gemüsewürfel | Schnittlauch

«Safran & Absinth»

Miesmuscheln (NL) | Chardonnay | Zwiebeln | Lauch | Karotten | Rahm | Safran | Absinth

VORSPESIEN

Blattsalat Schüssel

8 | 16*

Blattsalat aus der Ostschweiz | Baby-Tomaten |
Gartenkresse | Hausdressing

Nüsslisalat

11 | 17*

Nüsslisalat | Kräuter-Croûtons | Ei |
Himbeerdressing

& Knuspriger Speck (CH) 4

& Champignons und Avocado 4

& Geräucherte Lachsstreifen (NOR) 5

Caesar Salad

13 | 19*

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

& Champignons und Avocado 4

& Pouletstreifen (CH) und knuspriger Speck (CH) 6

* als Hauptgang

VORSPESIEN

Randen Carpaccio

15 | 25*

Rote Bete | Avocadocrème | Büffelmozzarella (CH) |
Zitronen-Oliven-Dressing | Blattsalat
& Gebratene Jakobsmuscheln (F)

6

Oberländer Rindfleisch Tatar

19 | 34*

Rohes Rindfleisch (CH) | Essig Gemüse |
Rote Zwiebeln | Beilage: Pommes frites o. Toastbrot
& Jack Daniel's Whiskey

4

Mezze Teller

15 | 25*

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

* als Hauptgang

SUPPEN & BOWLS

Tagessuppe	8
Hokkaido Kürbis-Suppe Kürbis Orange Kokosmilch	9 15*
Suppen-Schüssel: Poulet & Soba Hühnersuppe Pouletstreifen (CH) Soba-Weizennudeln Edamame Gemüse Ei Champignons	25*
Suppen-Schüssel: Tofu & Soba Japanische Miso Suppe (vegetarisch) Sojasprossen Weizennudeln Ingwer Tomaten Tofu Edamame	21*

* als Hauptgang

HAUPTGERICHTE VEGI

Spirelli Pasta "Regula" 24

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

& Black Tiger Crevetten (VNM) 7

& Pouletstreifen (CH) 6

** auch ohne Knoblauch möglich

Schwarzer Risotto & Kürbis 26

Schwarzer Venere-Reis | Baby-Tomaten | gebratener Kürbis | Trüffelbutter | gehobelter Parmesan

& Black Tiger Crevetten (VNM) 7

& Gebratene Jakobsmuscheln (F) 6

& Pouletstreifen (CH) 6

Mezze Teller 25

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

HAUPTGERICHTE

- US Bison-Entrecôte** 48
Bison-Entrecôte 160g (US) | Trüffel-Rahmspinat |
Kirschtomaten | Patatli-Kartoffeln
- Perlhuhnbrust** 34
Perlhuhnbrust (F) | glasierte Schalotten |
Chardonnay-Buttersauce | saisonales Gemüse |
Safran-Vanille Reis
- Wiener Kalbsschnitzel** 39
Paniertes Kalbsschnitzel (CH) | Preiselbeer-Chutney |
saisonales Tagesgemüse | Pommes frites
- Fleischvogel & Cognac-Sauce** 42
Gefüllte Kalbfleisch-Röllchen (CH) | Bergkäse |
Rohschinken (CH) | Cognac-Rahmsauce | saisonales Gemüse |
Tagliatelle
- 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

SANDWICHES & SNACKS

Buckhuser Burger Original 23

Angus Rindfleisch (CH) | Brioche Bun | Blattsalat |
Tomaten | Gurken | Pommes frites | Zwiebeln |
Coleslaw-Salat | Buckhuser Sauce
& Knusprigem Speck (CH) & Bergkäse 4

Poulet Clubsandwich 27

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

Flammkuchen Speck & Zwiebeln 17

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

Flammkuchen Lauch 17

Ofenfrischer Flammkuchen | Lauch | Crème Fraîche

Pinsa Kreis 9 23

Pinsa Brot-Fladen | Mozzarella | Kirschtomaten |
Rohschinken (I) | Parmesan | Rucola

DESSERT

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern	9
Warmes Schokoladen-Soufflé Schlagrahm Früchtégarnitur & Vanilleglace	4
Fruchtsalat	10
Saisonale Früchte Minze & Zitronen Sorbet & Grey Goose Wodka	4 4
Panna Cotta	8
Panna Cotta warme Waldbeeren	
Kaiserschmarrn	
Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott Vanilleglace	13
Maroni Vermicelles	
Vermicelles Meringues Rahm & Vanilleglace	10 4
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

Eiskaffee

Caférahmglace Espresso Rahm	9
---------------------------------	---

Mini Kalter Hugo

Zitronen Sorbet Holundersirup Prosecco Pfefferminze	9
--	---

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark

Vanillerahmglace Schokoladensauce Rahm geröstete Mandeln	Gross	13
	Klein	6

Bananensplit

Vanillerahmglace Schokoglace Banane Schokoladensauce geröstete Mandeln	Gross	13
	Klein	6

Coupe Buckhuser

Himbeersorbet Zitronensorbet Vanille-Rahmglace Fruchtsalat Himbeersauce Rahm	Gross	13
	Klein	6

Coupe Hot Berry

Vanillerahmglace Himbeersorbet Rahm warme Waldbeeren geröstete Mandeln	Gross	13
	Klein	6



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

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!