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 sorgfälltig 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	Schweiz
Schwein, Geflügel	Schweiz
Felchen	Schweiz
Schwarze Tigergarnelen	Vietnam

DRINKS & APEROS

ALKOHOLFREI

Buckhuser Eistee 4 dl 5.5
Hibiskus Münze
Grüntee

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 ALKOHOL

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

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

Buckhuser Spritz
Prosecco | Grapefruitsaft | Grapefruitsirup 12

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.

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
Buckhuser's Jumbo Topf	110

2kg Miesmuscheln (NL) | 1 Flasche Nobler Weisser 75cl | Knoblibrot

«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

«Asia Style»

Miesmuscheln (NL) | Kokosmilch | Zitronengras | Chilli | Ingwer | Zwiebeln | Koriander | Tomatenwürfel

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

VORSPEISEN

Blattsalat Schüssel 8 | 16*

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

Frühlingssalat 11 | 21*

Spargelsalat | Cherry Tomaten | Frische Kräuter | garniert | Zitronendressing

& Hüttenkäse	3
& Pouletstreifen (CH)	6
& Knuspriger Speck (CH)	3

Exotische Salatbowle 11 | 26*

Papaya | Avocado | Gurken | Salatbouquet | Sprossen | Hausdressing

Caesar Salad 13 | 19*

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

& Champignons	3
& Avocado	4
& Pouletstreifen (CH)	6
& Knuspriger Speck (CH)	3

SUPPEN

Tagessuppe 8

Frühlingssuppe 9

Spargelcrèmesuppe | garniert

& knusprigem Speck (CH) 3

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.

VORSPEISEN

Schweizer Wagyu Beef Tatar 22 | 36

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

Mezze Teller 15 | 25*

Kichererbsen-Falafel | Pita Brot | Hummus |
Taboulé (glutenfrei) | 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

Mediterraner Teller 15 | 25*

Marinierte, grillierte Zucchetti Scheiben | Fetakäse |
Cherrytomaten | Zitronen-Ölivenöl |
Meersalz | Knoblibrot

* als Hauptgang

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

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 & Spargeln 26

Schwarzer Venere-Reis | Baby-Tomaten | grüner Spargel | Trüffelbutter | gehobelter Parmesan

& Black Tiger Crevetten (VNM) 7

& Pouletstreifen (CH) 6

Spargel Grün & Weiss 16 | 28*

Neue Kartoffeln | grüner & weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Kräuter

* als Hauptgang

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.

HAUPTGERICHTE

Kalbssteak 160g (CH) 45

Grüner Spargel | Patatli-Kartoffeln |
Leichte Butter-Cognacsauce

Gegrilltes Lammfilet (NZL) 36

Grillgemüse | Spargel | Couscous |
Minze - Tomatenconfit

Wiener Kalbsschnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel (CH) | Preiselbeer-Chutney | 39
Saisonales Gemüse | Pommes frites

Ribeye Steak "Café de Paris"

Ribeye Rinds-Steak (ARG) | Café de Paris Butter | 36
Saisonales Gemüse | Pommes Frites

Felchen Knusperli

Felchen aus dem Vierwaldstättersee im Backteig (CH) | 28
Ostschweizer Blattsalat | Ei | Remoulade

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

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

Pinsa Kreis 9 Vegi 23

Pinsa Brot-Fladen | Mozzarella | Kirschtomaten | Auberginen | Zucchetti | Peperoni | Fetakäse | Rucola

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.

DESSERT

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 9

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm | Früchtegarnitur

& Vanilleglace 4

Fruchtsalat 10

Saisonale Früchte | Minze

& Zitronen Sorbet 4

& Grey Goose Wodka 4

Kaffee-Vanille Schokomousse 13

Rahm | garniert

Coupe Romanoff 14

Marinierte Erdbeeren | Vanilleglace | Rahm | Minze

Frische Erdbeeren 9

Rahm

Tagesdesserts aus der Buckhuser Vitrine

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten

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

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

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.

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

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

☆ ☆ ☆ ☆
PLACID HOTEL ZURICH

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

Gutscheine

Mit einem Buckhuser Gutschein verschenken Sie Genuss | Sie können wählen zwischen einem Wertgutschein zu einem bestimmten Betrag oder einen Gutschein für eine konkrete Leistung wie Frühstück, Mittag- oder Abendessen

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.