

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

Wildschwein, Reh

Fasan

Schweiz, Argentinien

Schweiz

Schweiz

Vietnam

Österreich, Schweiz

Frankreich

DRINKS & APEROS

ALKOHOLFREI

Buckhuser Eistee	4 dl	5.5
Hibiskus Minze		
Grüntee		

ALKOHOLFREIE WEINE

Weisswein (ohne Alkohol)		
Axel Pauly aus Lieser von der Mosel	1 dl	5.5
Riesling		

MIT ALKOHOL

Prosecco		9
NUDO Extra Dry DOC Colli del Soligo	1 dl	

Buckhuser Spritz		12
Prosecco Grapefruitsaft Grapefruitsirup		

Nobler Weisser		7.50
Nadine Saxer Neftenbach Riesling- Silvaner		

Venta las Vacas DO		9.50
Uvas Felices Tempranillo		

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

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



WILD KARTE

Wildrahmsuppe

Maroni | Waldpilze | Preiselbeeren

9 | 14*

Wintersalat

Gebratene Pilze | Maroni | Honig-Senf Dressing



13 | 21*

Wald und Wiese

Spätzle | Rotkraut | Maroni | Waldpilze |
Preiselbeeren-Apfel



26

Wildschweinfilets

Rotkraut | Kartoffelpüree | Rohschinken | Trauben-Jus

38

Rehfilet

Herbst-Röstgemüse | Rosmarin-Jus | Serviettenknödel

49

Fasanbrust

Venere Risotto | Kürbisgemüse | Trüffelrahmsauce



36

* als Hauptgang

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

VORSPESIEN

Blattsalat Schüssel

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



8 | 16*

Nüsslisalat

Blattsalat | Nüsslisalat | Cherrytomaten |
Ei | Brotcroûtons | Himbeerdressing



13 | 23*

& Lachsstreifen

4

& Speck

3

Caesar Salad

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

13 | 21*

& Champignons

3

& Avocado

4

& Pouletstreifen (CH)

6

& Knuspriger Speck (CH)

3

Randen - Carpaccio

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

13 | 28*

* als Hauptgang

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"

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



26

& Black Tiger Crevetten (Vietnam)

7

& Pouletstreifen (CH)

6

** auch ohne Knoblauch möglich

Mediterraner Venere-Risotto

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



NO MEAT



GLUTEN FREE

28

& 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

GLUTEN
FREE

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

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



26

Flammkuchen Speck & Zwiebeln

17

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

Flammkuchen Lauch

Ofenfrischer Flammkuchen | Lauch | Crème Fraîche



17

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

Vermicelles | Meringues | Rahm
& Vanilleglace



GLUTEN
FREE

12

4

Zimt-Dattel Parfait

Zimt | Halbgefrorenes



GLUTEN
FREE

13

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott | Vanilleglace

13

Griesflammerie

Mandelmilch | Apfelkompott



GLUTEN
FREE



VEGAN

11

Glacé

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten

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.



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

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