

# 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

Kalb, Rind

Schwein, Geflügel

Poulet

Felchen

Crevetten

Schweiz, Argentinien

Schweiz

Schweiz, Ungarn

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 ALKOHOL

**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

Unser Personal informiert Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

# VORSPESSEN

## Blattsalat Schüssel

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



LACTOSE  
FREE



NO MEAT

8 | 16\*

## Placid Bowl

Blattsalat | Avocado | Hummus |  
Cherrytomaten | geröstete Pistazien | Feigen-Dressing



LACTOSE  
FREE



VEGAN



NO MEAT

23

## Caesar Salad

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

13 | 21\*

& Champignons

3

& Avocado

4

& Pouletstreifen (CH)

6

& Knuspriger Speck (CH)

3

## Grüner Spargelsalat

Grüner Spargel | Blattsalat | Erdbeeren | Hüttenkäse  
| Gurken | Hausdressing



NO MEAT



VEGAN

13 | 24\*

\* als Hauptgang

# VORSPESIEN

## Tagessuppe

8

### Schweizer Wagyu Beef Tatar

22 | 36\*

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



15 | 26\*

### Mezze Teller

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



16 | 32\*

### Antipasti Plättli

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

\* als Hauptgang

Unser Personal informiert Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

# 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

## Grün und Weiss



26

Spargel | neue Kartoffeln | Rosmarin | Büffelmozzarella | Hollandaise

# HAUPTGERICHTE

## **Crispy Chicken Wrap** 26

Panierte Pouletstreifen | Weizentortilla |  
Barbecue-Trüffelsauce | Tomaten | Pommes Frites

## **Gebratene Maispouardenbrust** 30

Poulet | Bärlauch-Risotto | Junger Spinat |  
Tomaten-Relish

## **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"** 37

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



Unser Personal informiert Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

# HAUPTGERICHTE

## **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

Unser Personal informiert Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



# DESSERT

## **Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern** 9

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |  
Früchtégarnitur  
& Vanilleglace 4

## **Carte d`or Tartufo Classico** 8

Schokoladenglacé | Zabaioneeis | Schokoladensauce |  
Kakaopulver

## **Frische Erdbeeren** 8

Erdbeeren | Rahm

## **Coupe Romanoff** 13

Erdbeeren | Erdbeerenpüree | Minze |  
Rahm | Vanilleglacé

## **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

Unser Personal informiert Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.