

MENÜKARTE MENÜKARTE

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 Gerichten. Die sorgfältig ausgewählten Produkte beziehen wir bevorzugt lokal und saisonal.

Deklaration Fleisch/Fisch:

Rind: Argentinien
 Kalb: Niederlande
 Schwein: Schweiz
 Poulet: Schweiz, Ungarn, Frankreich
 Jakobsmuscheln: Frankreich, Schottland
 Lamm: Neuseeland, Australien

Deklaration Brot/Gebäck:

Kleingebäcke: Schweiz
 Grossbrot: Schweiz, Deutschland, Österreich
 Salzige Gebäcke: Schweiz
 Flammkuchen | Pinsa: Schweiz, Deutschland
 Süssgebäck: Schweiz, Deutschland, Frankreich, Portugal, Belgien

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Legende:

vegetarisch laktosefrei glutenfrei vegan



Bei Fragen im Zusammenhang mit Allergien/Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Die Übertragung von Spuren einzelner Zutaten können wir trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte nicht ausschliessen.



Mittagessen Mo-Fr
 11.30 - 13.30 Uhr

Abendessen Mo-Fr
 17.30 - 21.00 Uhr

Snack-Menu: Mo-Fr 13.30 - 22.30 Uhr

Samstag + Sonntag Ruhetag (Frühstück 7.00 - 12.00)

Tagessuppe 9* | 14

Tomatencremesuppe 12* | 17

Tomaten | Basilikum | Rahm



Griechischer Salat 14* | 25  

Fetakäse | Tomaten | Gurken | Olivenöl | Oliven | Blattsalat

Summertime Bowl 22  

Wassermelonen | Fetakäse | Minze

Gemischter Blattsalat 11   

Blattsalate (Thurgau) garniert | Baby-Tomaten | Ei | Haus-Dressing

Caesar Salad 18

Lattich (Thurgau) | knusprige Brotcroûtons | Parmesan | Caesar-Dressing

& Champignons + 3

& Avocado + 4

& Pouletstreifen + 7

& Speck + 4



* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Poulet Curry Salat 27  

Poulet | Curry | Mayo | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Frucht garniert

Lachstatar mit Räucherlachs 32 

Avocado | Limettensaft | Rapsöl | Dill | Brotscheiben

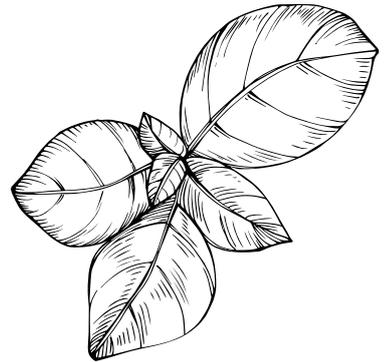
Rindscarpaccio 29  

Hauchdünne Rindscheiben | Parmesan | Rucola | Olivenöl | Pinienkerne

Schweizer Rindstatar 70g | 140g 26* | 36

Rohes Rindfleisch (CH) | Zwiebeln | Rapsöl | Salz & Pfeffer | tomatisiert

Beilagen: Pommes Frites oder Toast



Felchen Knusperli 30

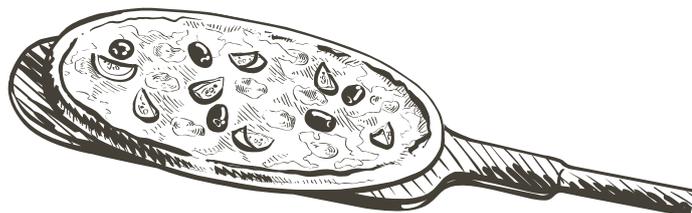
Felchen aus dem Vierwaldstättersee im Backteig (CH) | Blattsalat | Ei | Remoulade

Pinsa Kreis 9 25

Mozzarella | Cherrytomaten | Rohschinken | Parmesan | Rucola

Pinsa Veggie  23

Mozzarella | Cherrytomaten | Gemüse | Fetakäse

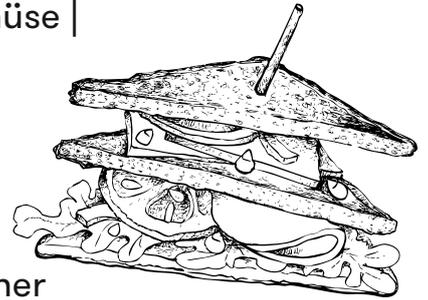


* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Paniertes Kalbsschnitzel 33* | 41

Kalbsschnitzel vom Kalbsnierstück (CH) 70g oder 140g | Preiselbeer-Chutney | saisonales Gemüse | Pommes Frites



Club-Sandwich 32

Buttertoastbrot | Pouletbrust (CH) | gebratener Speck | Salatblätter | Tomaten | Zwiebeln | Ei | Buckhuser Dip | Pommes Frites

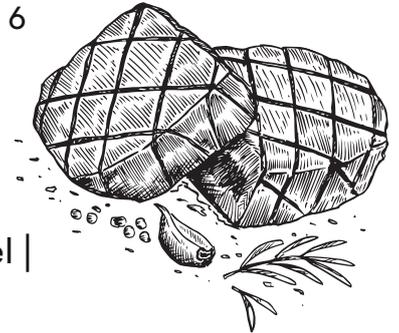
Buckhuser Burger Original 28

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

& knuspriger Speck (CH) + 4

& Bio-Bergkäse + 4

& knuspriger Speck (CH) und Bio-Bergkäse + 6



Rindsentrecote 42

Entrecote (ARG) 180g | Broccoli | Bratkartoffel | hausgemachte Kräuterbutter

Latino Empanadas 28

Zweierlei Teigtaschen gefüllt mit Rind und Poulet | Hot-Salsa Dip | Avocadomus | Salat

Mediterranes Lammfilet "Hamlet" 36

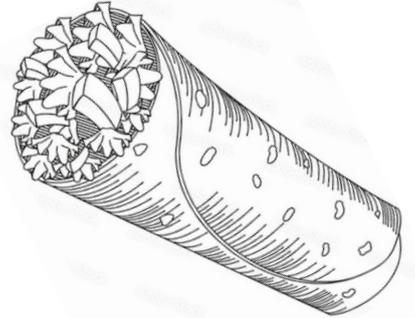
Lammfilet 160g | Zucchini | Couscous | Harissa | Joghurt-Humus Dip

* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Crispy Chicken Wrap 29

Panierte Pouletstreifen | Weizentortilla | Gurken |
Buckhuser Sauce | Pommes Frites oder Salat
Alternativ mit Planted Chicken Tenders



Risotto "Argentina" 33

Jakobsmuscheln | Hummerbutter | Kräuter |
Grillgemüse

Beyond Burger 27



Erbсенprotein Patty | Brioche vegan | Käse vegan |
Gewürzgurke | Tomatenchutney | Zwiebel |
vegane Haussauce |
Pommes Frites oder Salat

Gnocchi mit Trüffelbutter 26



Gnocchi | Portobello Pilze | Parmesan

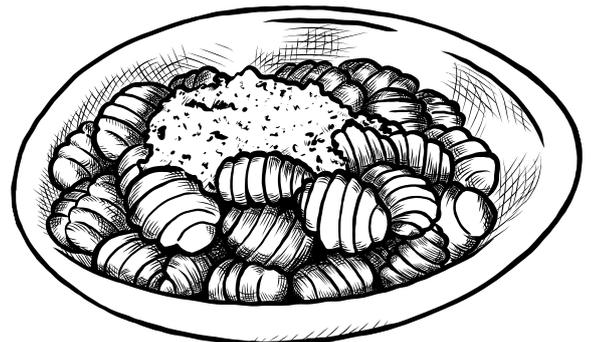
Vegan Green Curry Bowl 25



Basmati Reis | Edamame | Kichererbsen | Karotten |
Kokosmilch | Green Curry

& Pouletstreifen + 7

& Planted Chicken Tenders + 7



Crème Brulée 11 

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 10 

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |
Früchtégarnitur

& Vanilleglace + 4

Colonel-Sorbet 11 

Zitronen Sorbet | Vodka

Tartufo Classico 10

Trüffel-Pralinen-Glacé

Affogato 8

1 Kugel Vanille Glacé | Espresso

Coupe Dänemark 12

Vanille-Rahmglacé | Schokoladensauce | Rahm

Bananensplit 12

Vanille-Rahmglacé | Banane | Schokoladensauce | Rahm

Wiener Eiscafe 9

Vanille-Rahmglacé | kalter Kaffee | Rahm

Glacé 1 Kugel 5

Vanille | Schokolade | Caramel | Kaffee

Sorbet 1 Kugel 5 

Zitrone | Himbeere

Tagesdessert

Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie sehr
gerne über das tagesaktuelle Dessert



Veranstaltungen & Gruppen

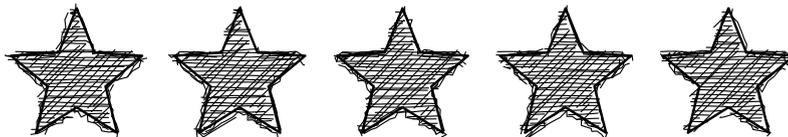
Egal ob zum Geburtstag, zur Familienfeier oder zur Hochzeit - wir haben die passende Event-Location für Ihren Anlass. Unser Event-Team berät Sie gerne. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin an der Hotel-Reception für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten.

Design & Lifestyle Hotelzimmer

Die Zimmer des Placid Hotel Zurich beeindrucken durch ein minimalistisches Design aus hochwertigen Materialien. Die grossen Fenster bieten Aussicht über die Dächer Zürichs.

Gutschein

Mit einem Buckhuser-Gutschein verschenken Sie Genuss. Wertgutscheine für einen bestimmten Betrag oder konkrete Leistungsgutscheine können an der Hotel-Reception erworben werden.



FEEDBACK



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.



DIE GASTRONOMIE IST
DIE KUNST, MIT NAHRUNG
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN

