

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 / Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz, Ungarn, Frankreich

Fisch: Türkei

Moules: Zeeland Zucht Niederlande

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

Snack-Menu: Mo-Fr 13.30 - 17.30 Uhr / 21.00 - 22.00

Samstag + Sonntag Ruhetag (Frühstück 7.00 - 12.00 Uhr)

Abendessen Mo-Fr

17.30 - 21.00 Uhr

Fondue Chinoise

Ab 4 Personen
Nur Abends erhältlich
Ca. 20 Minuten Wartezeit
Auf Voranmeldung

DINNERSPECIAL

Rind- Poulet- Schweinefleisch	Pro Person 240g	51
Rind- Kalbfleisch	Pro Person 240g	59
Supplement Fleisch	Pro Platte 240g	21
Gemüse und Fleischalternativen	Pro Person 350g	45
Supplement Gemüse und Fleischalternativen	Pro Platte 350g	15

Unser Fondue Chinoise servieren wir mit vier
hausgemachten Saucen:

Tartar - | Knoblauch- | Curry- | Cocktailsauce

Dazu Pommes Frites oder Reis

Zusätzliche Beilagen:
Saisonales Gemüse 7
Tagliatelle 7



Lachstatar 16 

Lachs | Zitrone | Olivenöl | Toast



Hummercremesuppe 14* | 19

Hummer | Rahm | Hummerchips

Salat Buckhuser 18* | 26  

Blattsalat | Schafkäse | Rucola | gebratenen Lachswürfel |
Balsamico | Olivenöl

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

Good Life Bowl 17    

Blattsalat | Hokkaido Kürbis | Avocado | Edamame
Hausdressing | Basmatireis



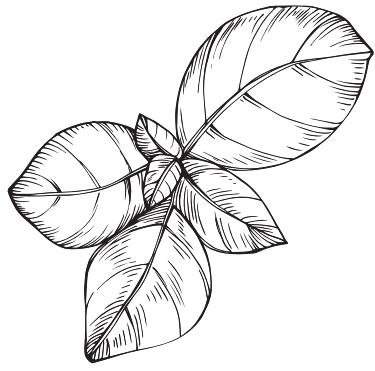
* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Schweizer Rindstatar 70g | 140g 26* | 36 

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

Beilagen: Pommes Frites oder Toast



Wolfsbarsch Mediterraneo 38  

Wolfsbarschfilet (IT) | Tomatenwürfel | Olivenöl | Zitrone
Salzkartoffeln | Saisongemüse

Pinsa Pastrami 29

Rindfleisch | Tomatensugo | Rucola |
Trüffelöl | Büffelmozzarella

Moules Frites Klassisch

Knoblauch | Zwiebel | Weisswein | Butter

Serviert mit Pommes Frites | Trüffelmayonnaise

350g 19

750g 34

2000g 86 Jumbo-Portion zum Teilen

Mit Wartezeit verbunden



* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Pot au Feu 39 

Rindssiedfleisch | Kartoffeln | Wurzelgemüse
Meerrettich

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

Rib Eye Steak 39

Rib Eye 200g | Saisonales Gemüse | Kräuterbutter |
Pommes Frites

Cordon Bleu Classic 36

Schwein | Schinken | Bergkäse | saisonales Gemüse |
Pommes Frites

oder mit Kalbfleisch (CH) + 13

Zürcher Geschnetzeltes 46 

Kalbfleisch | Champignons | Rahm | knusprige Rösti

Aargauer Kalbshacktätschli 38

Kalbshackfleisch | Kartoffelstampf | Butterkarotten
Cognac-Rahmsauce



* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

VEGAN
Vegan
Vegan
Vegan

Veganes Gemüsecurry 29    
Gelbes Curry | Saisongemüse | Basmatireis

Tagliatelle della Casa 26 

Tomaten-Pesto | Pinienkerne | Zucchinistreifen
Buffelmozzarella

Pilz-Risotto 28  

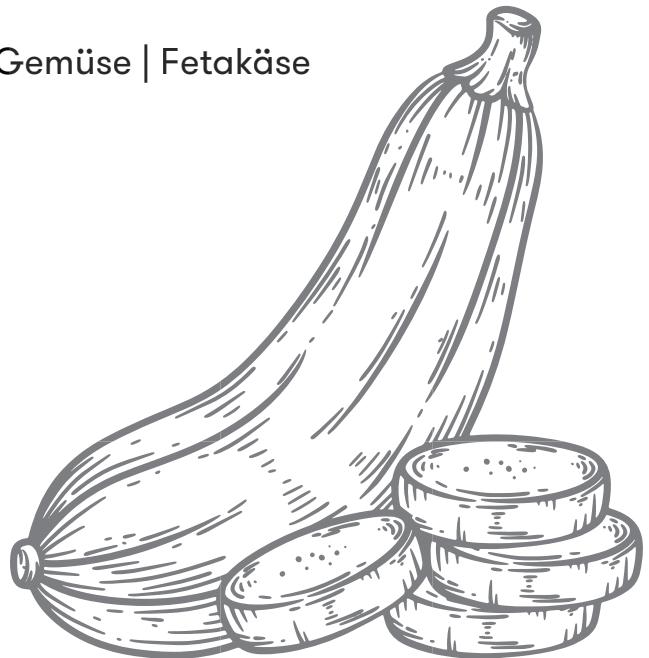
Gehobelter Parmesan | Weisswein | Butter
Waldpilze

Beyond Burger 27   

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

Pinsa Veggie 23 

Mozzarella | Cherrytomaten | Gemüse | Fetakäse



Tiramisu 12
Löffelbiskuits | Mascarpone | Espresso

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 10
Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |
Früchtegarnitur
& Vanilleglace + 4

Affogato 8
1 Kugel Vanille Glacé | Espresso

Coupe Dänemark 12
Vanille-Rahmglacé | Schokoladensauce | Rahm

Bananensplit 12
Vanille-Rahmglacé | Banane | Schokoladensauce | 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

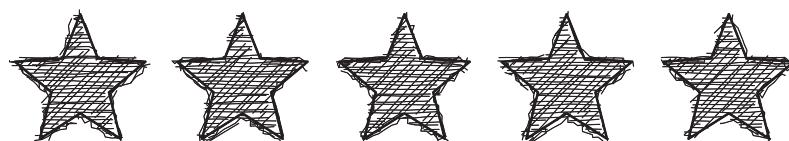
Egal ob zum Geburtstag, zur Familienfeier oder zur Hochzeit - wir haben die passende Event-Location für Ihren Anlass. Unser Event-Team berät Sie gerne. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin an der Hotel-Reception für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten.

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 NÄHRUNG
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN

