

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

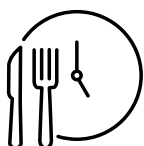
laktosefrei

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

Abendessen Mo-Fr

17.30 - 21.00 Uhr

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

Samstag + Sonntag Ruhetag (Frühstück 7.00 - 12.00 Uhr)

Fondue Chinoise

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

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 21

Blattsalat | Hokkaido Kürbis | Avocado | Edamame Hausdressing | Basmatireis



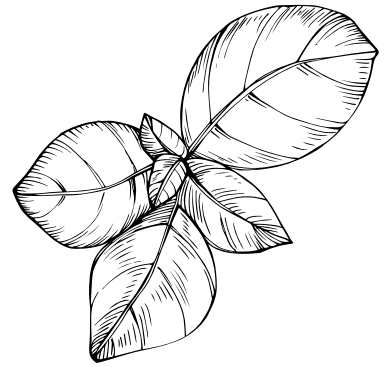
* für den kleinen Hunger

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

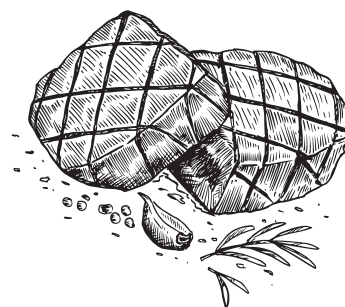
oder mit Kalbfleisch (CH) + 13

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.

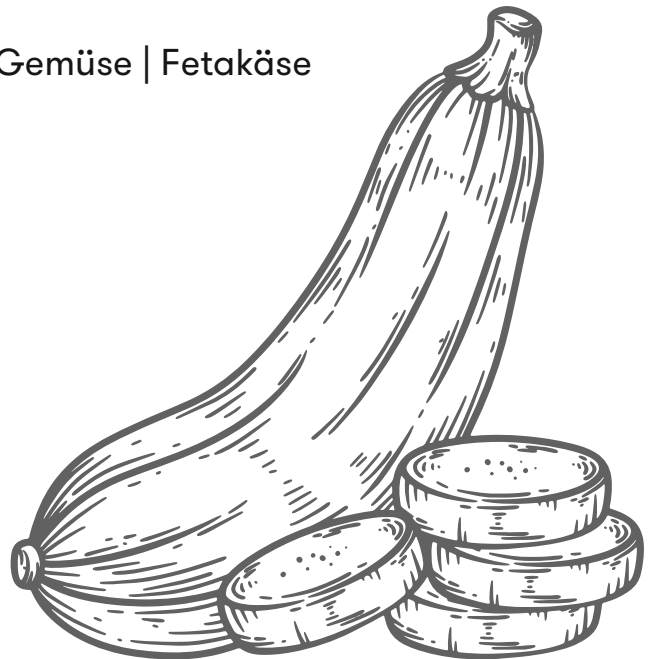
Veganes Gemüsecurry 29    
Gelbes Curry | Saisongemüse | Basmatireis

Tagliatelle della Casa 26 
Tomaten-Pesto | Pinienkerne | Zucchiniestreifen
Büffelmozzarella

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.

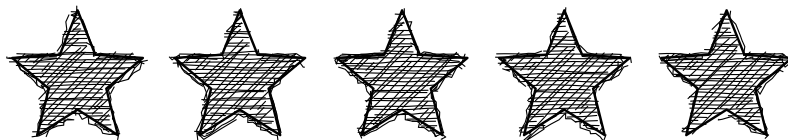
Unser Event-Team berät Sie gerne. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin an der Hotel-Reception für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten.

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 NAHRUNG
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN



MENU

The Buckhuser is a restaurant with heart and soul, lively and open. It combines a lounge, bar, bistro, and restaurant, serving as a meeting point and favorite place in the heart of Zurich-Altstetten.

Our kitchen team indulges you with a blend of classic Swiss cuisine and international dishes. We preferentially source carefully selected products locally and seasonally.

Origin meat/fish:

Beef: Argentina
Veal: Netherland | Switzerland
Pork: Switzerland
Chicken: Switzerland, Hungary, France
Fish: Turkey
Moules: Zeeland breed Netherlands

Origin bread/pastries:

Small bread: Switzerland
Large bread: Switzerland, Germany, Austria
Salty pastries: Switzerland
Flammkuchen | Pinsa : Switzerland, Germany
Sweet pastries: Switzerland, Germany, France, Portugal, Belgium

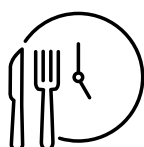
All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Legend:

vegetarian lactose-free gluten-free vegan



For questions related to allergies/intolerances, please contact our staff. Despite the careful manufacture of our products, we cannot rule out the possibility of traces of individual ingredients being transferred.



Lunch Mon-Fri
11:30 AM - 1:30 PM

Dinner Mon-Fri
5:30 PM - 9:00 PM

Snack-Menu: Mon-Fri 01.30 - 05.30 / 09.00 - 10.30 PM

Saturday+Sunday closed (breakfast 7.00 AM - 12.00 noon)

Fondue Chinoise

For 4 or more people
Only available for dinner
Approx. 20 minutes waiting time
Only on advance order

Beef chicken pork	per person 240g	51	
Beef veal	per person 240g	59	
Meat supplement portion	per plate 240g	21	
Vegetables and meat alternatives	per person 350g	45	🌿
Supplement portion vegetables and meat alternatives	per person 350g	15	🌿

We serve our fondue chinoise with four
homemade sauces:

Tartar, garlic, curry and cocktail sauce

Along with French fries or rice

Additional side dishes:
Seasonal vegetables 7
Tagliatelle 7



Salmon tartare 17

Salmon | lemon | olive oil | toast

Lobster bisque 14* | 19

Lobster | cream | lobster-Chip

Salad Buckhuser 18* | 26

Leaf lettuce | sheep's cheese | arugula | fried salmon cubes | balsamic vinegar | olive oil

Mixed leaf salad 11

Leaf lettuce (Thurgau) garnished | baby tomatoes | egg | house dressing

Caesar salad 18

Lettuce (Thurgau) | crispy bread croutons | parmesan | Caesar dressing

& champignons + 3

& avocado + 4

& chicken strips + 7

& bacon + 4

Good life bowl 21

Leaf lettuce | Hokkaido pumpkin | avocado | edamame house dressing | basmati rice



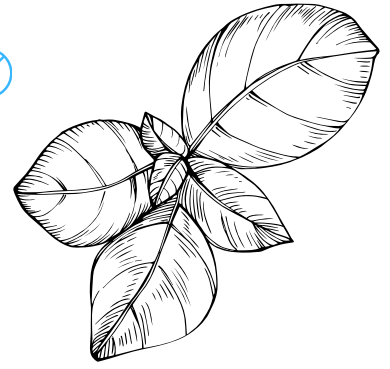
* for a smaller appetite

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Swiss beef tartare 70g | 140g 26* | 36

Raw beef (CH) | onions | canola oil |
salt & pepper | tomato-flavored

side dishes: french fries or toast



Mediterranean sea bass 38

Sea bass fillet (IT) | diced tomatoes | olive oil | lemon
boiled potatoes | seasonal vegetables

Pinsa Pastrami 29

Beef pastrami | tomato sauce | arugula |
truffle oil | buffalo mozzarella

Moules Frites Classic

Garlic | onion | white wine | butter

Served with French fries | truffle mayonnaise

350g	19	
750g	34	
2000g	86	Jumbo portion to share

Associated with waiting time

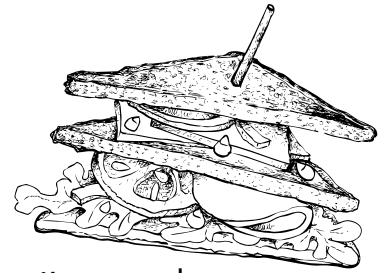


* for a smaller appetite

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Pot au Feu 39

Boiled beef | potatoes | root vegetables
horseradish



Buckhuser burger original 28

Angus beef (CH) | Buckhuser's homemade cocktail sauce |
brioche bun | lettuce | tomatoes | pickles | onions |
French fries

& crispy bacon (CH) + 4

& organic mountain cheese + 4

& crispy bacon (CH) and organic mountain cheese + 6

Rib eye steak 39

Rib eye steak 200g | seasonal vegetables | herb butter |
french fries

Cordon Bleu Classic 36

Pork | ham | mountain cheese | seasonal vegetables |
French fries

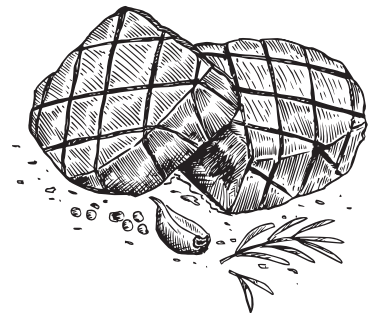
or veal (CH) + 13

Zurich-style sliced meat 46

Veal | mushrooms | cream | crispy rösti

Aargau veal patties 38

Ground veal | mashed potatoes | butter carrots
cognac cream sauce



* for a smaller appetite

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Vegan vegetable curry 29



Yellow curry | seasonal vegetables | basmati rice

Tagliatelle della casa 26



Tomato pesto | pine nuts | zucchini strips | buffalo mozzarella

Mushroom risotto 28



Shaved Parmesan cheese | white wine | butter
wild mushrooms

Beyond Burger 27



Pea protein patty | vegan brioche | vegan cheese |
gherkin | tomato chutney | onion | vegan house
sauce | French fries or salad

Pinsa Veggie 23



Mozzarella | cherry tomatoes | vegetables | feta cheese



Tiramisu 12

Sponge fingers | mascarpone | espresso

Chocolate soufflé with a liquid core 11

Warm chocolate soufflé | whipped cream | fruit garnish

& vanilla ice cream + 4



Affogato 8

1 scoop of vanilla ice cream | espresso coffee

Coupe Denmark 12

Vanilla ice cream | chocolate sauce | cream

Banana split 12

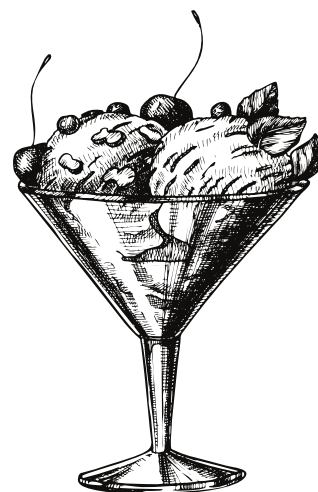
Vanilla ice cream | banana | chocolate sauce | cream

Ice cream 1 scoop 5

Vanilla | chocolate | caramel | coffee

Sorbet 1 scoop 5

Lemon | raspberry



Dessert of the day

Our service staff will be happy to inform you about the daily updated dessert

Events & Groups

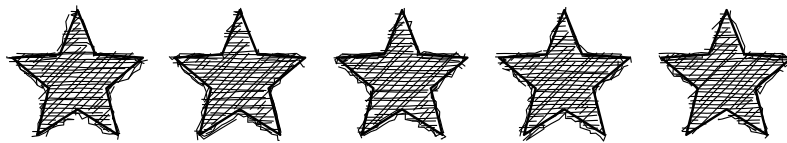
Whether for a birthday, a family celebration or a wedding - we have the right event location for your occasion. Our event team will be happy to advise you. Make an appointment now at the hotel reception for a no-obligation tour of the premises.

Design & Lifestyle Hotel Rooms

The rooms of the Placid Hotel Zurich impress with a minimalist design made of high-quality materials. The large windows offer views over the rooftops of Zurich.

Voucher

Give the gift of pleasure with a Buckhuser voucher. Value vouchers for a certain amount or specific service vouchers can be purchased at the hotel reception.



FEEDBACK



We are always trying to improve and we are happy if you share your experiences directly on site. You are also welcome to send us your feedback digitally using the following QR code so that we can systematically evaluate it.



GASTRONOMY IS THE ART OF
CREATING HAPPINESS WITH
FOOD

