

MENÜKARTE

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 Küchenchef Yves Nussbaum und sein Team verwöhnt Sie mit einem Mix aus klassischer Schweizer Küche und internationalen Gerichten. Die sorgfältig ausgewählten Produkte beziehen wir bevorzugt lokal und saisonal.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Ihr Gastgeber

Michael Masetta

Deklaration Fleisch/Fisch:

Rind: Argentinien, Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz, Norwegen

Deklaration Brot/Gebäck:

Kleingebäcke: Schweiz

Grossbrot: Schweiz

Salzige Gebäcke: Schweiz

Flammkuchen | Pinsa: Schweiz, Deutschland

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Legende:

vegetarisch



laktosefrei



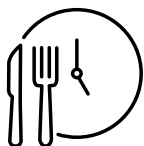
glutenfrei



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 - 22.30

Samstag + Sonntag Ruhetag (Frühstück 7.00 - 12.00 Uhr)

Abendessen Mo-Fr

17.30 - 21.00 Uhr

Gebeizter Lachs 16



Lachs (NOR) | Erbsencreme | Eingelegte Zitronen | Zitrusöl
| Castel Franco | Cikorino rosso

Bärlauchcremesuppe 14

Bärlauchöl | Rosa Pfeffer

Salat Buckhuser 18* | 26



Blattsalat | Gebeizter Lachs (NOR) | Karotten | Kresse
Hausdressing

Gemischter Blattsalat 14



Tomaten | Gurken | Karotten | Ei | Kresse | Hausdressing

Caesar Salad 19

Lattich | Briohecroûtons | Parmesan |
Caesar-Dressing

& Avocado + 4
& Pouletschenkel (CH) + 9
& Speck (CH) + 4

Happy Spring Bowl 24



Blattsalat | Wakame Algensalat | Avocado | Gurken
Frühlingszwiebel | Goma-Dressing

Schweizer Rindstatar 70g | 140g 26* | 36

Rindfleisch (CH) | Tatarsauce | Confiertes Eigelb |
eingelegte Zwiebel
Brotchip | Kresse
verfeinert mit Belper Knolle (harter Kuhmilchkäse mit
Pfeffer & Knoblauch)
oder
getrocknetes Rinderherz

Beilagen: Pommes Frites oder Brioche-Toast

* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Buckhuser's Signature 3 Gang Menü

Gebeizter Lachs an Erbsencreme, eingelegten Zitronen, Zitrusöl,
Castel Franco und Cicorino Rosso

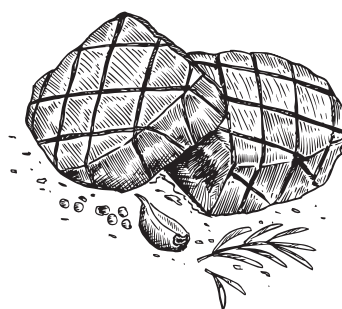
Rinds-Entrecôte an Rotweinjus, Selleriepüree, Chicorée geschmort,
Schwarzer Knoblauch Chip

Panna Cotta mit eingelegter Rhabarber und weisser Felchlin-
Schokolade

65.-

Mit Weinbegleitung: 1dl Weisswein, 1dl Rotwein & 1dl Süsswein

89.-



* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Buckhuser Burger Original 32

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

& knuspriger Speck (CH) + 4

& Bio-Käse + 4

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

Yves Rinds-Entrecôte "Ojo de Agua" 47

Rindfleisch (AR) | Rotweinjus | Selleriepüree |
Chicorée geschmort Schwarzer Knoblauch Chip

Wienerschnitzel (Schwein oder Kalb) 36 | 49

Kalbs oder Schweinefleisch (CH) | Petersilienkartoffeln |
Saisongemüse | Zitrone | Preiselbeeren

Zürcher Geschnetzeltes 44

Kalbfleisch (CH) | Champignons | Rahm | Knusprige
Rösti

Schweizer Zanderfilet 39

Zander (CH) | Sauce Veloute | Fregola Sarda | Petersilie
| Haselnuss Kapern

Pinsa Buckhuser 29

Bresaola (CH) | Tomatensugo | Scamorza
Rucola | Oliven

* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Neue Buckhuser Hausspezialität

Aargauer Mistkratzerli Züri Frites & Saisonales Gemüse (knusprig gebratenes ganzes Stubenküken (CH) aus dem Ofen)

44.-



VEGI & VEGAN

Pinsa Buckhuser Vegi 24

Tomatensugo | Cherry Tomaten | Scamorza | Oliven
Rucola

Bärlauch Ravioli 29

Sauce Veloutè | Salicorn | Erbsen | Pistazien | Panko

Blumenkohl-Steak 28

Blumenkohl Tempura | Pilzcreme | Eingelegte Zitronen
Estragon-Senf-Öl

Falafel Burger 29

Hausgemachtes Falafel Patty | Soja-Minz-Joghurt |
Brioche vegan | Gurken Rucola | Züri Frites

Hausgemachter Brownie 15

Schoko Ganache | Schoko Crumble | Vanilleglace

Panna Cotta 13

Eingelegte Rhabarber | Weisse Felchlin Schokolade

Affogato 8

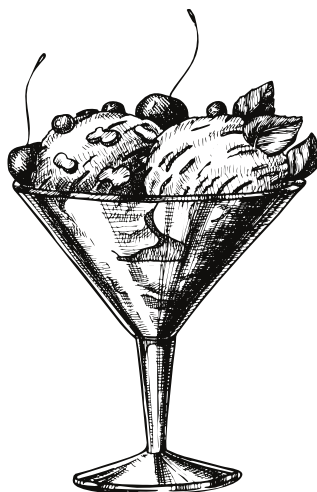
1 Kugel Vanille Glacé | Espresso



Verschiedene Mini Tages-Desserts 5

Nach Tagesangebot, bitte fragen Sie das Servicepersonal

Von der kleinen feinen Glacemanufaktur Sorbetto aus Zürich:



Glacé 1 Kugel 5

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Eiskaffee

Sorbet 1 Kugel 5

Zitrone-Limette | Erdbeere | Blutorange | Birne

Veranstaltungen & Gruppen

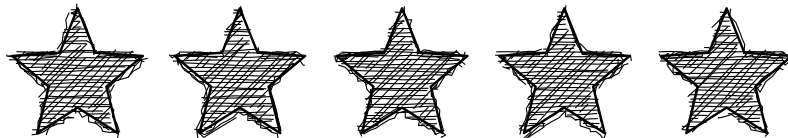
Egal ob zum Geburtstag, zur Familienfeier oder zur Hochzeit - wir haben die passende Event-Location für Ihren Anlass. Unser Event-Team berät Sie gerne. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin an der Hotel-Reception für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten.

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.



MENU

Buckhuser is a restaurant with heart and soul—lively and welcoming. It's a lounge, bar, bistro, and restaurant all in one—a gathering place and a favorite spot in the heart of Zurich-Altstetten.

Our head chef, Yves Nussbaum, and his team will treat you to a blend of classic Swiss cuisine and international dishes. We source our carefully selected ingredients primarily from local and seasonal suppliers.

We're delighted to have you here.

Your host

Michael Masetta

Origin meat/fish:

Beef: Argentina, Switzerland

Veal: Switzerland

Pork: Switzerland

Chicken: Switzerland

Fish: Switzerland, Norway

Origin bread/pastries:

Small bread: Switzerland

Large bread: Switzerland

Salty pastries: Switzerland

Flammkuchen | Pinsa : Switzerland, Germany

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Legend:

vegetarian



lactose-free



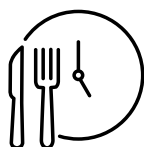
gluten-free



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: Mo-Fr 13.30 - 22.30

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

Graved Salmon 17

Salmon (NOR) | Pea cream | Pickled lemons | Citrus oil |
Castel Franco Red chicory

wild garlic cream soup 14

Wild garlic oil | Pink pepper

Salad Buckhuser 18* | 26

Leaf salad | Pickled salmon (NOR) | Carrots | Cress
House dressing

Mixed leaf salad 14

Tomatoes | Cucumbers | Carrots | Egg | Cress | House
dressing

Caesar salad 19

Lettuce | Brioche croutons | Parmesan |
Caesar dressing

& Avocado + 4

& Chicken thighs (CH) + 9

& Bacon (CH) + 4

Happy Spring Bowl 24

Leaf lettuce | Wakame seaweed salad | Avocado
Cucumber
Spring onion | Goma dressing

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

Beef (CH) | Tatar sauce | Confit egg yolk | Pickled
onion

Bread chip | Cress

Refined with Belper Knolle (hard cow's milk cheese
with pepper & garlic)

or

Dried beef heart

Side dishes: French fries or brioche toast

* for a smaller appetite

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Buckhuser's Signature 3-course menu

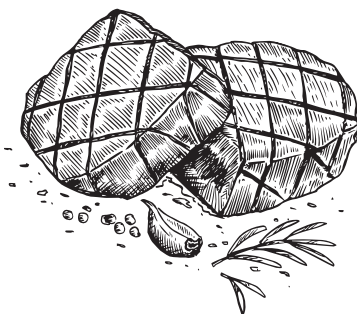
Marinated salmon with pea cream, pickled lemons, citrus oil, Castel Franco, and Cicorino Rosso

Beef entrecôte with red wine jus, celery purée, braised chicory, black garlic chips

Panna cotta with pickled rhubarb and white Felchlin chocolate

65.-

With wine pairing: 1 dl white wine, 1 dl red wine, and 1 dl sweet wine
89.-



* for a smaller appetite

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Buckhuser burger original 32

Angus beef (CH) | Buckhuser sauce | Brioche bun | Leaf salad | Tomatoes | Cucumbers | Onions | Züri fries

& crispy bacon (CH) + 4

& organic cheese + 4

& crispy bacon (CH) and organic cheese + 6

Yves Beef-Entrecôte "Ojo de Agua" 47

Beef (AR) | Red wine jus | Celery purée | Braised chicory | Black garlic chips

Wiener schnitzel (pork or veal) 36 | 49

Veal or pork (CH) | Parsley potatoes | Seasonal vegetables | Lemon

Zurich-style sliced meat 46

Veal (CH) | mushrooms | cream | crispy rösti

Swiss pike-perch fillet 39

Pike perch (CH) | Velouté sauce | Fregola Sarda | Parsley | Hazelnut capers

Pinsa Buckhuser 29

Bresaola (CH) | Tomato sauce | Scamorza cheese | Arugula | Olives

* for a smaller appetite

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Buckhuser's New House Specialty

**Aargau-style roast baby chicken
zurich Fries & seasonal vegetables**
(crispy roast whole chicken (CH) from the oven)

44.-



VEGI & VEGAN

Pinsa Buckhuser Vegi 24

Tomato sauce | Cherry tomatoes | Scamorza cheese
Olives | Arugula

Wild garlic ravioli 29

Velouté sauce | Salicornia | Peas | Pistachios | Panko

Cauliflower steak 28

Cauliflower tempura | Mushroom cream | Pickled lemons
Tarragon mustard oil

Falafel Burger 29

Homemade Falafel Patty | Soy mint yogurt | Vegan
brioche | Cucumber Arugula | Züri Fries

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

Homemade brownie 15

Chocolate ganache | Chocolate crumble | Vanilla ice cream

Panna Cotta 13

Pickled rhubarb | White Felchlin chocolate

Affogato 8

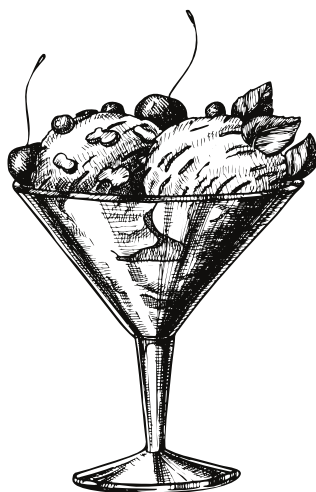
1 scoop of vanilla ice cream | espresso coffee



Various mini daily desserts 5

Depending on the daily special, please ask the service staff.

From our small, exquisite ice cream manufacturer Sorbetto in Zurich:



Ice cream 1 scoop 5

Vanilla | Chocolate | Hazelnut | Iced coffee

Sorbet 1 scoop 5

Lemon-lime | Strawberry | Blood orange | Pear

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.

