

# LUNCH A LA CARTE

<b>Caesar salad</b>		<b>19.00</b>
Lattich   Briochecroûtons   Parmesan   Caesar Dressing		
& Avocado + 4 & Gebratene Maispoularde + 9 & Speck + 4		
<b>Schweizer Alpen-Zander</b>		<b>39.00</b>
Zander (CH)   Blumenkohl-Knoblauch-Creme eingelegter Rettich   Kefen   Kräuter-Buttermilch Fenchel-Kresse		
<b>Buckhuser Burger Original</b>		<b>32.00</b>
Angus Rindfleisch (CH)   Buckhuser Sauce   Brioche Bun   Blattsalat   Tomaten   Gurken   Zwiebeln   Pommes Frites		
& knuspriger Speck (CH)+4 & Bio-Käse+4 & knuspriger Speck (CH) und Bio-Käse+6		
<b>Club-Sandwich</b>		<b>32.00</b>
Briochettoast   Pouletbrust (CH)   Speck   Salatblätter Tomaten   Zwiebeln   Ei   Buckhuser Dip   Züri Frites		
<b>Grilliertes Kalbs - Paillard</b>		<b>45.00</b>
Kalbsfleisch (CH)   frische Himbeeren & Brombeeren   Zitrone   Himbeerdressing		
<b>Good Life Bowl</b>	 	<b>24.00</b>
Blattsalat   grillierter Pfirsich   marinierte Tomaten Karotten-Orangensalat Hüttenkäse   Hausdressing		
<b>Falafel Burger</b>	  	<b>28.00</b>
Hausgemachter Falafel   veganes Bun   Rucola Soja-Minze-Joghurt   Auberginen-Kaviar   Tomaten		
<b>Limetten Thymian Tagliatelle</b>		<b>30.00</b>
Zitronen-Butter   Buratta-Creme   Pinienkerne Zitronen-Confit   Maggia-Pfeffer   Basilikum-Kresse		

DIE GASTRONOMIE IST  
DIE KUNST, MIT NAHRUNG  
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN



DIE GASTRONOMIE IST  
DIE KUNST, MIT NAHRUNG  
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN



# LUNCH A LA CARTE

<b>Caesar salad</b>	19.00
Lettuce   brioche croutons   parmesan   caesar dressing	
& Avocado +4 & Roasted corn-fed chicken (CH) +9 & Bacon (CH) +4	
<b>Swiss Pike Perch</b> 	39.00
Zander (CH)   cauliflower and garlic cream pickled radish   snow peas   herb buttermilk fennel cress	
<b>Buckhuser Burger Original</b>	32.00
Angus beef   Buckhuser sauce   brioche bun   leaf salad   tomatoes   cucumbers   onions   french fries	
& crispy bacon (CH)+4 & organic cheese+4 & crispy bacon (CH) and organic cheese+6	
<b>Club-Sandwich</b>	32.00
Toast   chicken breast (CH)   bacon   lettuce leaves tomatoes   onions   egg   Buckhuser dip   french fries	
<b>Grilled Veal Paillard</b> 	45.00
Veal (CH)   fresh raspberries & blackberries lemon   raspberry dressing   leaf salad	
<b>Good Life Bowl</b>  	24.00
Leafy green salad   grilled peach marinated tomatoes   carrot and orange salad cottage cheese   house dressing	
<b>Falafel Burger</b>   	28.00
Homemade falafel   vegan bun   arugula Soy-mint yogurt   eggplant caviar   tomatoes	
<b>Lime and Thyme Tagliatelle</b> 	30.00
Lemon butter   burrata cream   pine nuts lemon confit   maggia pepper   basil cress	