

LUNCH A LA CARTE

Caesar salad

19.00

Lattich | Briohecroutons | Parmesan | Caesar Dressing

& Avocado + 4

& Gebratene Pouletbrust + 9

& Speck + 4

& Champignons +4

Schweizer Forellenfilet

38.00

Forellenfilet | Kartoffelpüree | geschmorter Fenchel
Sauce-Veloute | Dill | Forellen-Rogen

Buckhuser Burger Original

32.00

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

Club-Sandwich

32.00

Briochetost | Pouletbrust (CH) | Speck | Salatblätter
Tomaten | Zwiebeln | Ei | Buckhuser Dip | Züri Frites

Geschmorte Wildschweinkopf-Bäggli

42.00

Portwein-Zwiebel | Pastinaken-Creme
Federkohl

Good Life Bowl

24.00

Blattsalat | geröstete Randen
karamellisierte Birnen | eingelegter Kürbis
Hüttenkäse | geröstete Kürbiskernen
Hausdressing

Kürbis-Falafel Burger



28.00

Veganes Bun | marinierter Rot-Kabis
Cumberland-Mayo | Frisée-Salat | Züri Frites

Steinpilz Ravioli

30.00

Waldpilz-Vermout-Ragout | Pastinaken-Creme
karamellisierte Marroni | Gemüse-Jus

DIE GASTRONOMIE IST
DIE KUNST, MIT NAHRUNG
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN



DIE GASTRONOMIE IST
DIE KUNST, MIT NAHRUNG
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN



LUNCH A LA CARTE

Caesar salad	19.00
Lettuce brioche croutons parmesan caesar dressing	
& Avocado +4	
& Chicken breast (CH) +9	
& Bacon (CH) +4	
& Button mushrooms +4	
Swiss Trout Fillet	38.00
Trout fillet mashed potatoes braised fennel velouté sauce dill trout roe	
Buckhuser Burger Original	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	
Club-Sandwich	32.00
Toast chicken breast (CH) bacon lettuce leaves tomatoes onions egg Buckhuser dip french fries	
Braised Wild Boar Head Sausages	42.00
Port wine onions creamed parsnips kale	
Good Life Bowl  	24.00
Leafy greens roasted beets caramelized pears pickled pumpkin cottage cheese roasted pumpkin seeds house dressing	
Pumpkin Falafel Burger   	28.00
Vegan bun marinated red cabbage cumberland mayo frisée salad zurich-style fries	
Porcini Mushroom Ravioli 	30.00
Wild mushroom vermouth ragout parsnip cream caramelized chestnuts vegetable jus	