

# BUCKHUSER

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 Küchenteam verwöhnt Sie mit einem Mix aus klassischer Schweizer Küche und internationalen Einflüssen. Die sorgfältig ausgewählten Produkte beziehen wir bevorzugt lokal und saisonal.

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.



## Herkunft

Kalb, Rind

Schwein, Geflügel

Poulet

Felchen

Crevetten

Schweiz, Argentinien

Schweiz

Schweiz, Ungarn

Schweiz

Vietnam

# DRINKS & APEROS

## ALKOHOLFREI

**Buckhuser Eistee** 4 dl 5.50  
Hibiskus Minze  
Grüntee

## ALKOHOLFREIE WEINE

Weisswein (ohne Alkohol)

**Kolonne Null** 1 dl 5.50  
Weissburgunder

## MIT ALKOHOL

**Prosecco** 1 dl 9  
NUDO Extra Dry DOC | Colli del Soligo

**Buckhuser Spritz** 12  
Prosecco | Grapefruitsaft | Grapefruitsirup

**Nobler Weisser** 7.50  
Nadine Saxer | Neftenbach Riesling- Silvaner

**Venta las Vacas DO** 9.50  
Uvas Felices | Tempranillo

# VORSPESIEN



## Blattsalat Schüssel

8 | 16\*

Blattsalat aus der Ostschweiz | Baby-Tomaten |  
Gartenkresse | Hausdressing



## Placid Bowl

23

Blattsalat | Avocado | Hummus |  
Cherrytomaten | geröstete Pistazien | Feigen-Dressing

## Caesar Salad

13 | 21\*

Lattich (Ostschweiz) | knusprige Brotcroûtons |  
Parmesan | Caesar Dressing

& Champignons 3

& Avocado 4

& Pouletstreifen (CH) 6

& Knuspriger Speck (CH) 3



## Grüner Spargelsalat

13 | 24\*

Grüner Spargel | Blattsalat | Erdbeeren | Hüttenkäse  
| Gurken | Hausdressing

\* als Hauptgang

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

# VORSPESIEN

## Tagessuppe

8

### Schweizer Wagyu Beef Tatar

22 | 36\*

Rohes Rindfleisch (CH) | rote Zwiebeln | Rapsöl |  
Salz & Pfeffer | tomatisiert  
Beilage: Pommes oder Toast



### Mezze Teller

15 | 26\*

Kichererbsen-Falafel | Pita Brot | Hummus |  
Taboulé | Tomaten | Blattsalat | Sesam-Sauce

### Buckhuser Plättli

18 | 34\*

Schweizer Rohschinken (CH) | Berner Kräuterspeck (CH) |  
Schweizer Milano Salami (CH) | Walliser Bergkäse |  
Frischkäse Dip



### Antipasti Plättli

16 | 32\*

Auberginen | Tomaten | Zucchini | Peperoni |  
Oliven | Parmesanwürfel | Hummus Dip

\* als Hauptgang

# HAUPTGERICHTE VEGI

## Spirelli Pasta "Regula"



26

Fusilli Hartweizengriess-Pasta | Sugo mit Tomaten |  
gerösteter Knoblauch\*\* | Pinienkerne | Zitronensaft |  
Basilikum | gehobelter Parmesan

& Black Tiger Crevetten (Vietnam)

7

& Pouletstreifen (CH)

6

\*\* auch ohne Knoblauch möglich

## Mediterraner Venere-Risotto



28

Schwarzer Venere-Reis | Aprikosenconfit | Baby-Tomaten |  
Büffelmozzarella | Pinienkernen | Rucola |  
gehobelter Parmesan

& Black Tiger Crevetten (Vietnam)

7

& Pouletstreifen (CH)

6

## Grün und Weiss



26

Spargel | neue Kartoffeln | Rosmarin |  
Büffelmozzarella | Hollandaise

# HAUPTGERICHTE

## Crispy Chicken Wrap

26

Panierte Pouletstreifen | Weizentortilla |  
Barbecue-Trüffelsauce | Tomaten | Pommes Frites

## Gebratene Maispouardenbrust

30

Poulet | Bärlauch-Risotto | Junger Spinat |  
Tomaten-Relish

## Zürich Geschnetzeltes

26 | 37\*

Kalbsgeschnetzeltes | Kartoffelrösti |  
Champignon-Rahmsauce

## Wiener Kalbsschnitzel

28 | 39\*

Paniertes Kalbsschnitzel (CH) | Preiselbeer-Chutney |  
saisonales Gemüse | Pommes Frites

## Ribeye Steak "Café de Paris"

37

Ribeye Rinds-Steak (ARG) | Café de Paris Butter |  
Saisonales Gemüse | Pommes Frites



# HAUPTGERICHTE

## **Felchen Knusperli**

28

Felchen aus dem Vierwaldstättersee im Backteig (CH) |  
Ostschweizer Blattsalat | Ei | Remoulade

## **Poulet Clubsandwich**

28

Butter Toast | Pouletbrust (CH) |  
gebratener Speck (CH) | Blattsalat | Tomate | Zwiebel |  
Ei | Buckhuser Dip | Pommes Frites

# BURGER & SNACKS

## Buckhuser Burger Original 25

Angus Rindfleisch (CH) | Buckhuser Sauce | Brioche Bun |  
Blattsalat | Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Coleslaw-Salat |  
Farmer Pommes Frites

& Knusprigem Speck (CH) & Bergkäse 4

## Veggie Beyond Burger 26

Erbsen-Patty | Preiselbeer-Erdnuss-Sauce |  
Veganes Brioche Bun | Tomaten | Salat |  
Farmer Pommes Frites



## Flammkuchen Speck & Zwiebeln 17

Ofenfrischer Flammkuchen | Speck (CH) |  
Zwiebeln | Crème Fraîche

## Flammkuchen Lauch 17

Ofenfrischer Flammkuchen | Lauch | Crème Fraîche



## Pinsa Kreis 9 Fleisch / Vegi 23

Pinsa Brot-Fladen | Mozzarella | Kirschtomaten |  
Rohschinken (I) | Parmesan | Rucola  
Vegi: mediterranes Gemüse

& Salami 5

& Pouletstreifen 6



# DESSERT

## **Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern** 9

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |  
Früchtégarnitur  
& Vanilleglace 4

## **Carte d`or Tartufo Classico** 8

Schokoladenglacé | Zabaioneeis | Schokoladensauce |  
Kakaopulver

## **Frische Erdbeeren** 8

Erdbeeren | Rahm

## **Coupe Romanoff** 13

Erdbeeren | Erdbeerenpüree | Minze |  
Rahm | Vanilleglacé

## **Glacé**

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten

## **Tagesdesserts aus der Buckhuser Vitrine**

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten



# PLACID HOTEL ZÜRICH

## **Kostenfrei parkieren**

Bei einer Tischkonsumation von über CHF 50.00 im Restaurant Buckhuser parkieren Sie bis zu 3 Stunden kostenfrei in unserer Tiefgarage | Entwerten Sie Ihr Parkingticket an der Hotel-Reception mit dem Restaurantbeleg | Eine kostenpflichtige Elektro-Ladestationen steht allen Gästen zur Verfügung

## **Power break**

Ruhen Sie sich vor oder nach dem Lunch in einem Lifestyle & Design Hotelzimmer aus | Ein Power Nap kann Wunder wirken | 3 Stunden ab CHF 99.00 pro Zimmer | Beschränkte Verfügbarkeit | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

## **Work spaces & Board Rooms**

Wir bieten Besprechungsräume und Arbeitsplätze für 1-10 Personen zur flexiblen Nutzung | Alle Räume mit LCD-Präsentations-Screen | 1 Stunde ab CHF 25 | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

## **Event- und Konferenzräumlichkeiten**

Unsere Event Location hat es in sich: Der multifunktionale Saal im Erdgeschoss bietet Platz für bis zu 120 Personen | Weitere Seminarräume befinden sich im 1., 2., 7. und 8. Stock | Wir beraten Sie gerne | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

## **Gutschein**

Mit einem Buckhuser Gutschein verschenken Sie Genuss | Wertgutscheine zu einem bestimmten Betrag oder einen Gutschein für eine konkrete Leistung wie Frühstück, Mittag- Abendessen oder ein Hotelpackage stehen zur Auswahl

# BUCKHUSER

The Buckhuser is a restaurant with heart and soul, lively and open. Lounge, bar, bistro and restaurant in one, meeting point and favourite place in the heart of Zurich-Altstetten.

Our kitchen team will pamper you with a mix of classic Swiss cuisine and international influences. We prefer to source our carefully selected products locally and seasonally.

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



## Origin meat and fish

Veal, Beef

Switzerland, Argentina

Pork, Poultry

Switzerland

Chicken

Switzerland, Hungary

Whitefish

Switzerland

Black Tiger shrimps

Vietnam

# DELICIOUS & SPARKLING

## NON-ALCOHOLIC

**Buckhuser Iced Tea** 4 dl 5.50  
Hibiskus Peppermint  
Greentea

## NON-ALCOHOLIC WINE

White wine (non alcoholic)

+  
**Kolonne Null** 1 dl 5.50  
Weissburgunder

## WITH ALCOHOL

**Prosecco**  
NUDO Extra Dry DOC | Colli del Soligo 1 dl 9

**Buckhuser Spritz**  
Prosecco | grapefruit juice | grapefruit sirup 12

**Nobler Weisser** 7.50  
Nadine Saxer | Neftenbach Riesling- Silvaner

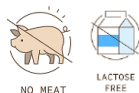
**Venta las Vacas DO** 9.50  
Uvas Felices | Tempranillo

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

# STARTERS

## Leaf salad bowl

Leaf lettuces from Switzerland | tomatoes  
garden cress | house dressing



8 | 16\*

## Placid Bowl

Leaf salad | avocado | hummus |  
Cherry Tomatoes | Roasted Pistachios | Fig Dressing



23

## Caesar Salad

Lettuce (Eastern Switzerland) | crispy bread croutons |  
parmesan | caesar dressing

13 | 21\*

& mushrooms

3

& Avocado

4

& Chicken strips (CH)

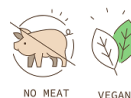
6

& Crispy bacon (CH)

3

## Green asparagus salad

Green asparagus | Leaf salad | Strawberries | Cottage cheese  
| Cucumbers | House dressing



13 | 24\*

\* as main course

# STARTERS

Daily soup

8

## Swiss Wagyu Beef Tatar

22 | 36\*

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

Side dish: french fries or toast

## Mezze Platter



15 | 25\*

Chickpea falafel | pita Bread | hummus |  
taboulé | tomatoes | leaf salad | sesame-sauce

## Buckhuser Platter

Swiss raw ham (CH) | bernese herb-bacon (CH) |  
swiss salami milano (CH) | valais mountain cheese |  
cream cheese dip

18 | 34\*

## Antipasti Platter



16 | 32\*

Eggplants | tomatoes | zucchinis | sweet peppers |  
olives | parmesan cubes | hummus dip

\* as main course

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

# MAIN COURSE VEGETARIAN

## Spirelli Pasta «Regula»



26

Fusilli wheat semolina pasta | sugo with tomatoes |  
roasted garlic\*\* | pine nuts | lemon juice | basil | parmesan

& Black Tiger prawns

7

& Chicken strips (CH)

6

\*\* also possible without garlic

## Black Venere Risotto



28

Black venere rice | baby tomatoes | asparagus |  
truffle butter | shaved Parmesan cheese

& Black Tiger prawns (VNM)

7

& Chicken strips (CH)

6

## Green and white



26

Asparagus | New potatoes | Rosemary |  
Buffalo mozzarella | Hollandaise sauce

# MAIN COURSE

- Crispy Chicken Wrap** 26  
Breaded chicken strips | Wheat tortilla |  
Barbecue Truffle Sauce | Tomatoes | French Fries
- Roasted corn poulard breast** 30  
Chicken | Wild garlic risotto | Young spinach |  
Tomato Relish
- Zurich Geschnetzeltes** 26 | 37\*  
Veal cutlets | potato rösti |  
mushroom cream sauce
- Viennese veal escalope** 28 | 39\*  
Breaded veal escalope (CH) | cranberry chutney |  
seasonal vegetables | French fries
- Ribeye Steak "Café de Paris"**  36  
Ribeye Beef Steak (ARG) | café de paris butter |  
Seasonal vegetables | french fries

\* as main course

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.



# MAIN COURSE

## **Whitefish crispy** 28

Whitefish from Lake Lucerne in batter (CH) |  
East Swiss leaf salad | egg | remoulade

## **Chicken Clubsandwich** 28

butter toast | chicken breast (CH) |  
fried bacon (CH) | lettuce | tomato | onion |  
egg | buckhuser dip | french fries

# BURGER & SNACKS

## Buckhuser Burger Original

25

Angus Beef (CH) | buckhuser Sauce | brioche Bun |  
lettuce | tomatoes | cucumbers | onions |  
coleslaw Salad | farmer fries  
& crispy bacon (CH) & mountain cheese

4

## Veggie Beyond Burger

Pea Patty | cranberry peanut sauce |  
vegan brioche bun | tomatoes | salad |  
farmer pommes frites



26

## Onion and bacon tarte flambée

Oven-fresh tarte flambée | bacon (CH) |  
onion | crème fraîche

17

## Leek tarte flambée

Oven-fresh tarte flambée | leek | crème fraîche



17

## Pinsa Circle 9 / Vegi

23

Pinsa bread | mozzarella | cherry tomatoes |  
raw ham (I) | parmesan | arugula  
Vegi: mediterranean vegetables

& salami

5

& chicken strips

6

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

# DESSERT

## **Chocolate soufflé with liquid core**

Warm chocolate soufflé | whipped cream |  
fruit garnish 9  
& vanilla ice cream 4

## **Carte d`or Tartufo Classico**

Chocolate glacé | Zabaglione ice cream | Chocolate sauce |  
Cocoa powder 8

## **Fresh strawberries**

Strawberries | Cream 8

## **Coupe Romanoff**

Strawberries | Strawberry puree | Mint |  
Cream | Vanilla glacé 13

## **Ice Cream**

Let our service personnel advise you

## **Daily desserts from the Buckhuser showcase**

Let our service personnel advise you



# PLACID HOTEL ZURICH

## Free parking

With a consumption of more than CHF 50.00 per table in the Restaurant Buckhuser, you can park up to 3 hours free of charge in our underground car park | Validate your parking ticket at the hotel reception with the restaurant receipt | A chargeable electric charging station is available for all guests, upon availability.

## Power break

Rest before or after lunch in a Lifestyle & Design hotel room | A power nap can work wonders | from CHF 99.00 per room | Limited availability | Contact Hotel Reception

## Work spaces & board rooms

We offer coworking spaces and meeting rooms for 1-10 people for flexible use | All rooms with LCD presentation screen | 1 hour from CHF 25 | Contact Hotel Reception

## Event and conference facilities

Our event location has it all: The multifunctional hall on the first floor offers space for up to 120 people | Additional seminar rooms are located on the 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup>, 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> floor | We will be happy to advise you | Contact the Hotel Reception

## Gift voucher

Give a special gift with a voucher | vouchers for a specific amount or one for a specific service such as breakfast, lunch, dinner or a hotel package are available

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.