

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



Deklaration, Herkunft:

Rind: Argentinien

Kalb: Niederlande

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz, Ungarn

Crevetten: Vietnam, Thailand

Geräucherter Lachs: Norwegen (Zucht)

Reh: Österreich, Deutschland

Ente: Frankreich, Schweiz

Moules: Niederlande (Fanggebiet Zeeland)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Legende:

vegetarisch

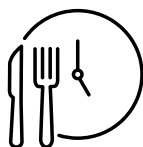
laktosefrei

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 - 23.00 Uhr

Samstag + Sonntag Ruhetag (Frühstück bis 12.00 Uhr)

WARM
WARM

KNACKIG & FRISCH
KNACKIG & FRISCH

Tagessuppe 9* | 14

Wildrahmsuppe 12* | 17

Pilze | Marroni | Preiselbeeren



Herbstsalat 11* | 17    

Saisonaler Blattsalat | Nüsslisalat | Waldpilze | Marroni |
Apfel-Feigen-Dressing

& Pouletstreifen + 4

& Rehstreifen + 10

Gemischter Blattsalat 9* | 14    

Blattsalate (Thurgau) garniert | Baby-Tomaten |
Ei | Haus-Dressing

Caesar Salad 22

Lattich (Thurgau) | knusprige Brotcroûtons |
Parmesan | Caesar-Dressing

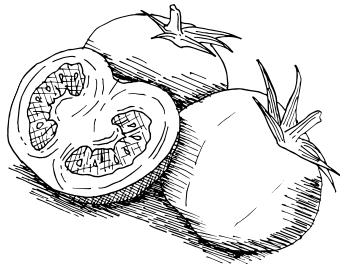
& Champignons + 3

& Avocado + 4

& Pouletstreifen + 7

& Speck + 4

& Black Tiger Crevetten + 9



* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio 18* | 28



Feigen | Nüsslisalat | Cherrytomaten | Granatapfel |
Baumnuss | Hausdressing

Winterzauber Bowl 26 

Süsskartoffel | Kabis | marinierter Kürbis |
Ziegenkäse mit Trüffelhonig

& Pouletstreifen +7
& Falafel +4



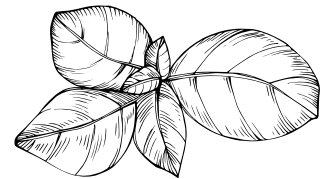
Wurst-Käse-Salat 16* | 26

Cervelat | Schwyzer Bergkäse | Cornichons |
Tomaten | Blattsalat | Zwiebeln | Hausdressing

Schweizer Rindstatar 70g | 140g 26* | 36

Rohes Rindfleisch (CH) | rote Zwiebeln | Rapsöl |
Salz & Pfeffer | tomatisiert

Beilagen: Pommes Frites oder Toast



Felchen Knusperli 30

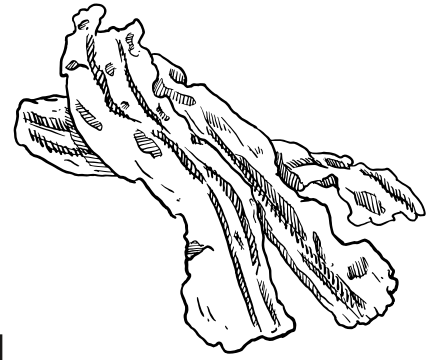
Felchen aus dem Vierwaldstättersee im Backteig (CH) |
Blattsalat | Ei | Remoulade

* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Paniertes Kalbsschnitzel 33* | 41

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



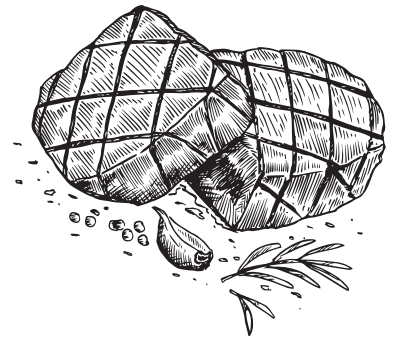
Club-Sandwich 32

Buttertoastbrot | Pouletbrust (CH) | gebratener
Speck | Salatblätter | Tomaten | Zwiebeln | Ei |
Buckhuser Dip | Pommes Frites

Buckhuser Burger Original 28

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

& knuspriger Speck (CH) + 4
& Bio-Bergkäse + 4



Rib-Eye Steak (200g) 39

Rib-Eye Steak (ARG) 200g | Bratkartoffeln |
mediterranes saisonales Gemüse | Trüffelrahmsauce

Pasta a la chitarra 27 

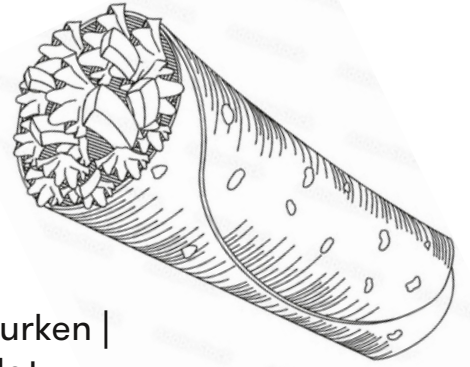
Spaghetti | Burrata | Peperoncini | Basilikum |
junger Spinat

& Rehstreifen + 10
& Pouletstreifen + 7



* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Crispy Chicken Wrap 29

Panierte Pouletstreifen | Weizentortilla | Gurken |
Buckhuser Sauce | Pommes Frites oder Salat

Falafel Wrap 27



Falafel | Hummus | Baba Ganoush | Sesam Sauce |
Pommes Frites oder Salat

Schweins-Cordon-bleu "Felix" 35

Schweinefleisch | Bergkäse | Schinken |
saisonales Gemüse | Pommes Frites

Zürich Geschnetzeltes 42

Geschnetzeltes vom Kalbsnierstück | Rösti |
Champignon-Rahmsauce

Rehschnitzel "Jäger Art" 38

Rehschnitzel | Rotkraut | hausgemachte Spätzle |
Pilzrahmsauce | gefüllter Apfel mit Preiselbeeren

Rösti Bucki 25



Kartoffel | Spinat | Spiegelei



Moules & Frites

Frische Miesmuscheln aus Holland in der Grösse “ Super “ - serviert im Original Moules Topf.

Moules Frites sind ein belgisches Nationalgericht und auch in Nordfrankreich ist das schlichte aber auch köstliche Gericht sehr populär.

Die köstlichen Moules im Topf sind unsere Spezialität und erfreuen sich seit Jahren grosser Beliebtheit!

350 g Moules 19
Vorspeisen-Portion

750 g Moules 34
Hauptspeisen-Portion

2000 g Moules 86
XXL-Portion im Jumbo-Moules-Topf. Ab 2 Personen oder zum Teilen.

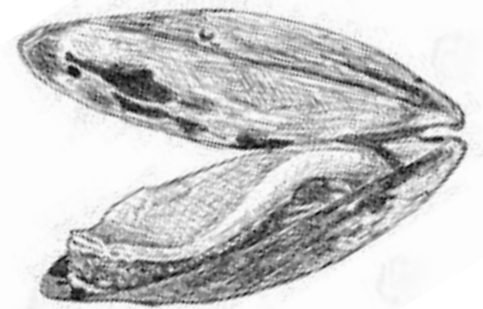
Die Moules servieren wir mit Pommes Frites und Trüffel-Mayonnaise

Klassische “Moules Marinieres”

Miesmuscheln | Vin blanc | Knoblauch |
Zwiebeln | Petersilie | Butter

Romesco-Catalan

Miesmuscheln | Vin blanc | Knoblauch |
Zwiebeln | Tomate | Butter | Peperoni



Honig-Zimt-Parfait 12 

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 10 

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |
Früchtegarnitur

& Vanilleglace + 4

Apfelküchlein 5 Stück 14 

Vanillesauce

& Vanilleglace + 4

Vermicelles 9

Meringue | Rahm

& Vanilleglace + 4

Tagesdessert / Glacé / Sorbet 

Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie sehr
gerne über das tagesaktuelle Dessert sowie über
die verschiedenen Glacé Varianten.



Veranstaltungen & Gruppen

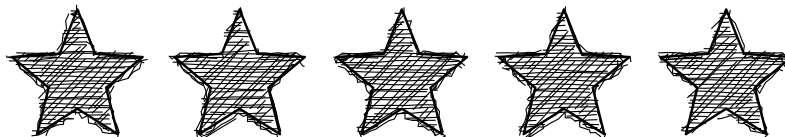
Egal ob zum Geburtstag, zur Familienfeier oder zur Hochzeit - wir haben die passende Event-Location für Ihren Anlass. Unser Event-Team berät Sie gerne. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin an der Hotel-Reception für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten.

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.