

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

ALKOHOLFREI

Moscht vom Buur 4.90

Frischer Apfelsaft Naturtrüeb

Andi & Maria Tanner, Güttingen TG | 3.7dl

Gurkenwasser 5.20

Cucumis | Erfischungsgetränk aus

Mineralwasser und Gurke | 3.3dl

Nojito 12.00

Limettensaft | Rohrzucker | Minz | Ginger Ale

MIT ALKOHOLO

Prosecco 9.00

NUDO Extra Dry DOC | Colli del Soligo

Buckhuser Mule 14.00

Weisflog (Original Altstetter Bitter) | Ginger Beer |

Limettensaft | Gurke

Weisswein 7.50

Regula Cuveé Weiss | Zürich | Riesling-Silvaner |

Cabernet Blanc | Scheurebe | Vidal Blanc | 1dl

Rotwein 9.00

Venta las Vacas DO | Spanien | Ribera del Duero |

Tempranillo | 1dl

Appenzeller Bier 4.50

Quöllfrisch | Brauerei Locher | Appenzell | 2.5dl

MOULES ET FRITES

FRISCHE MIESMUSCHELN MIT ZÜRI-FRITES
UND SAUCE ROUILLE

Vorspeise 300g 18.00

Hauptgang 750g 29.00

⇒ A Discretion (18:00 Uhr bis 22:00 Uhr) Preis/ Person 39.00

Wählen Sie bei jedem Nachschlag eine andere Variante

Klassisch «Moules Marinières»



Chardonnay | Gemüsewürfel | Knoblauch | Petersilie |
Schnittlauch

Schnittlauch & Crème Fraîche



Chardonnay | Zwiebeln | französischer Frischrahm |
Gemüsewürfel | Schnittlauch

Provençale



Chardonnay | Knoblauch | Zwiebeln | schwarze Oliven |
Knoblauch | Tomatenwürfel | frische Kräuter

Grüner Pfeffer & Chili



Chardonnay | Zwiebeln | Knoblauch | Chili | grüner Pfeffer

Exotisch «Paneng»



Chardonnay | Zitronengras | Kokosmilch | rotes Thaicurry |
Baby-Mais

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

MOULES ET FRITES

EXTRAS ZU DEN MIESMUSCHELN

Chnobli-Brot 12.00

Französisches Baguette | Knoblauch | Kräuter | Butter

Rouille Sauce 3.00

Mayonnaise | Safran | Knoblauch | Kartoffeln

Züri-Frites 5.00

Pommes Frites aus Zürich

WEINEMPFEHLUNG

Regula Cuvée Weiss 1 dl 7.50



Riesling-Silvaner | Cabernet Blanc | Vidal Blanc | Zürich



Heida | Fin Bec Mer No 15 | 16 7.5 dl 54.00

Viognier | Heida | Sion


Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7% MwSt.

VORSPEISE & SALAT

 **Gemischter Blattsalat** 8.50
 Blattsalate aus der Ostschweiz | frische Wiesenkräuter
Hausdressing

 **Salat "Antipasti"** 14.50
 Grillierte Peperoni | Zucchini & Aubergine | mariniertes Kabissalat | San-Marzano Tomaten-Chutney

Entenbrust Carpaccio klein 16.50
 Geräucherte Entenbrust | Trüffel-Orangenöl gross 32.50
Pinikerne | Salat-Bouquet

 **Caesar Salat** klein 11.50
Lattich | Gurken | Datterini-Tomaten | gross 18.50
Parmesan-Späne | Knoblauch-Croûtons

& Champignons 3.50

& Pouletbrust-Streifen 6.50

& 3 Stk. Tiger Crevetten 7.50

& Speck 3.50

& Speck | Champignons 6.50

& Speck | Pouletbrust-Streifen 9.50

& Züri-Frites 5.00

Oberländer Rindfleisch Tatar klein 19.50

Schweizer Rindfleisch | Essig-Gemüse | gross 34.50


rote Zwiebeln


Beilage: Züri-Frites oder Toastbrot

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


SUPPE & EINTOPF

Tagessuppe 8.50

 **Karotten-Ingwersuppe** klein 9.50

 Karotten | Ingwer | Kokosmilch | Gemüse-Bouillon gross 15.50

Rindfleisch-Gulaschsuppe klein 12.50


 Rindfleisch | Zwiebeln | Kartoffeln | Sauerrahm gross 16.50


& Züri-Frites 5.00

PASTA & REIS

VEGETARISCH MIT EXTRAS

	Tagliatelle Pasta «Di Lorenzo»	klein	17.50
	Pepperoncini Rucola-Pesto Zwiebeln Parmesan	gross	23.00
	& Champignons		3.50
	& Pouletbrust-Streifen		6.50
	& 3 Stk. Tiger Crevetten		7.50
	& Speck		3.50
	& Speck Champignons		6.50
	& Speck Pouletbrust-Streifen		9.50
	Venere-Risotto mit Topinambur		24.50
	Venere-Naturreis Topinambur (Erdartischocke) Bergkäse		
	& Champignons		3.50
	& Pouletbrust-Streifen		6.50
	& 3 Stk. Tiger Crevetten		7.50

 Vegetarisch

 Glutenfrei

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

FISCH & FLEISCH

FISCH

Gebratene Dorade

32.50



Doraden-Filet | Basilikum-Zitronensauce |
Bratkartoffeln | Tagesgemüse

GEFLÜGEL

Sesam-Poulet

28.50



Gebratene Pouletbrust | Sesam | Ingwer-Limettensauce |
Spinat | Süsskartoffeln

FLEISCH

Wiener Schnitzel

41.00

Paniertes Kalbsschnitzel | Preiselbeer-Chutney |
Züri-Frites | Tagesgemüse

Züri Geschnetzeltes

36.00



Geschnetzeltes Kalbfleisch | Champignon-Rahmsauce |
Butter-Rösti

Gegrilltes Rindsfilet Medaillon

140gr 36.00



Argentinisches Rindsfilet | Armagnac-Jus |
Trüffelnudeln | Tagesgemüse

220gr 52.00

CLUB & BURGER

KLASSIKER

Black Angus Beef Burger 170g 28.50

Schweizer Angus Rindfleisch | Brioche Bun |
süss-scharfe Chilizwiebeln | Räucherspeck★ |
Schweizer Halbhartkäse | Tomaten | Cole-Slaw-Salat |
Buckhuser-Dip | Züri Frites

Buckhuser Chicken-Clubsandwich 27.50

Butter-Toast | Schweizer Poulet-Brust |
kross gebratener Speck★ | Eisbergsalat | Tomaten | Zwiebeln
Ei | Buckhuser Dip | Züri-Frites

★ Auch ohne Speck erhältlich

FLEISCH UND FISCH

Kalb, Schwein, Geflügel

Rindfleisch

Black Tiger Crevetten

Dorade

Schweiz

Argentinien

Vietnam

Mittelmeer und Schwarzes Meer

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

DESSERT

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 9.00

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |
Früchtégarnitur

& Vanille-Glace 3.50

Fruchtsalat 11.00



Saisonale Früchte | exotische Früchte | Minze

& Zitronen Sorbet 3.50

& Vodka Grey Goose 4.00

Tages-Desserts aus der Buckhuser-Vitrine

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten

Coupes & Glaces

Verlangen Sie unsere saisonale Coupe- und Glacekarte



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 Restaurant-Beleg | 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

Board Rooms & Private Offices

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. und 2. Stock | Wir beraten Sie gerne | Kontaktieren Sie die Hotel-Reception

Raum der Stille

Entspannen Sie sich in unserem Raum der Stille | In sich gehen, reflektieren, entspannen und die Ruhe genießen | 1.OG - Aufzug
Rezeption | Benutzung kostenlos!

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