

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:

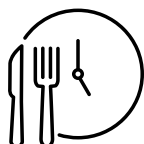
Rind, Kalb Schweiz/Argentinien | Schwein, Geflügel Schweiz
Poulet Schweiz/Ungarn | Crevetten Vietnam | Miesmuscheln
Holland/Dänemark

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.




Mittagessen Mo-Fr
11.30 Uhr - 14.00 Uhr

Abendessen Mo-Sa
17.30 Uhr - 21.00 Uhr

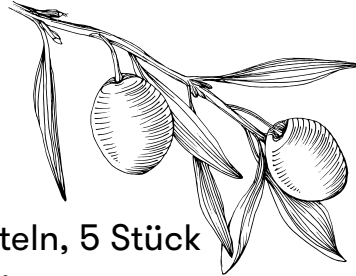
Sonntag Ruhetag (nur Frühstück)

Warme Buck-Tapas inkl. 1x Dip (Aioli, Ajvar, Buckhuser)

- Patatas bravas - kleine Kartoffeln  6
- Pollo - pikante Poulestücke, 7 Stück 8
- Albondigas - Rindshackbällchen, 5 Stück 9
- Gambas - würzige Crevetten, 4 Stück 10

Kalte Buck-Tapas

- Oliven mariniert  7
- Hummus Dip mit Pitabrot  8
- Serrano Rohschinken mit Datteln, 5 Stück 11
- Bio-Bergkäse 80g mit Apfel-Chutney  10



Buckhuser Plättli

28

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

Tagessuppe

9

Blattsalat-Schüssel



7* | 10

Blattsalate (Thurgau) | Baby Tomaten | Schnittlauch | Buckhuser-Dressing

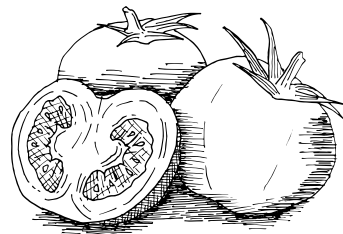
Caesar Salads 

14* | 22

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

- & Champignons
- & Avocado
- & Pouletstreifen
- & Speck

- + 3
- + 4
- + 6
- + 4



Placid Bowl 

26

Blattsalat | Cherrytomaten | Hummus | Oliven | Apfelchutney | Fetakäse-Honig

- & geräucherter Lachs
- & Falafel

- + 6
- + 4

* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Wiener Schnitzel

29* | 41

Paniertes Kalbsschnitzel | Preiselbeer-Chutney | Tages-Gemüse | Pommes Frites

Club-Sandwich

30

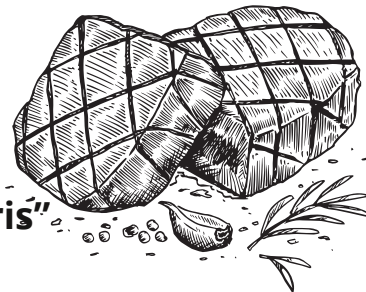
Buttertoastbrot | Pouletbrust (CH) | gebratener Speck | Salatblätter | Tomaten | Zwiebeln | Ei | Buckhuser Dip | Pommes Frites

Buckhuser Burger Original

28

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

& knuspriger Speck (CH)
& Bio-Bergkäse



+ 4

+ 4

Ribeye Steak 180g "Café de Paris"

41

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

Schweizer Rindstatar 70g | 140g

24* | 36

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

Beilagen: Pommes Frites oder Toast

Felchen Knusperli

29

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

Mediterranter Venere-Risotto



29

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

& Black Tiger Crevetten (Vietnam)

+ 8

& Pouletstreifen (CH/Ungarn)

+ 6

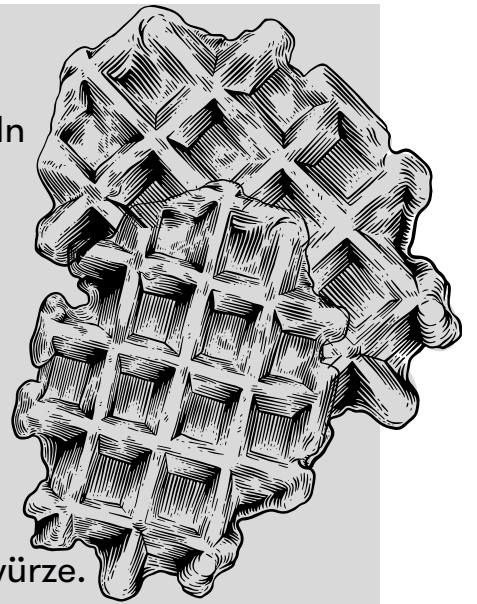
* für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Buckis Waffeln

Man schätzt, dass die allerersten Waffeln bereits vor über 5000 Jahren im alten Ägypten gebacken wurden. Das Ursprungsland der “modernen” Waffel ist Belgien. Die wabenförmige Köstlichkeit wird aus einem speziellen Teig hergestellt.

Der Teig für unsere herzhafteste Waffel ist vegan. Wir verwenden Kichererbsen-Mehl, Hafermilch und verschiedene Gewürze.



Roastbeef Waffel

24

Würzige Kichererbsenteig-Waffel | Roastbeef slices | Speck | Gewürzgurken | Cocktailsauce

Waffel “Italia”

19

Würzige Kichererbsenteig-Waffel | Burrata | Basilikum-Pesto | Cherrytomaten

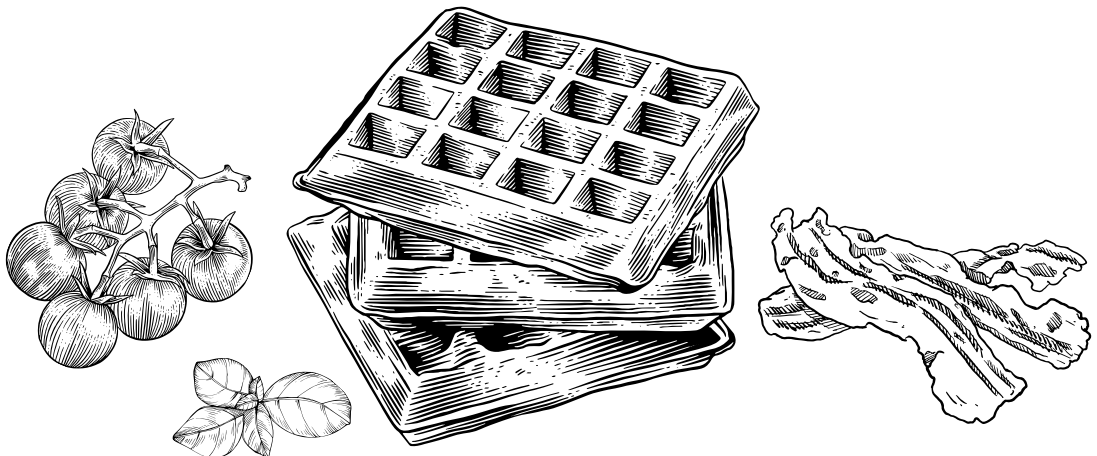
& Rohschinken

+ 5

Gemüse Waffel

21

Würzige Kichererbsenteig-Waffel | Hummus | Avocado-Mousse | Veganer Käse

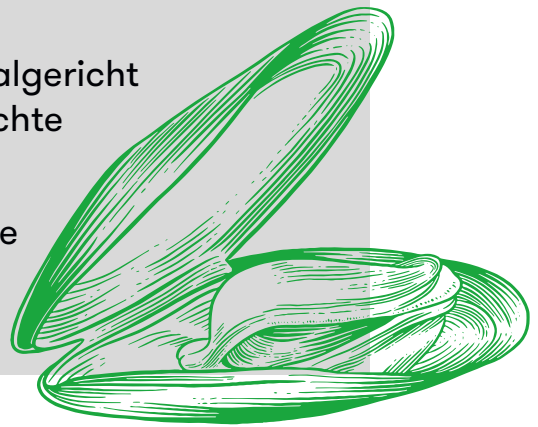


Moules Frites

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 köstliche Gericht sehr populär.

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



350 g Moules

19

750 g Moules

34

Die Moules servieren wir mit Pommes Frites & Trüffel-Mayonnaise

Klassische "Moules Marinieres"

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

Schnittlauch & Crème Fraîche

Miesmuscheln | Vin blanc | Butter | Knoblauch | Zwiebeln | Crème Fraîche | Gemüsegewürfel | Schnittlauch



Süsse Belgische Waffel 🌿

9

Süsse Bio-Mehl-Waffel | Puderzucker | Schokocreme

& Vanilleglace und Bananenstücke

+ 6

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 🌿

10

Warmes Schokoladen-Soufflé | Schlagrahm |
Früchtegarnitur

& Vanilleglace

+ 4

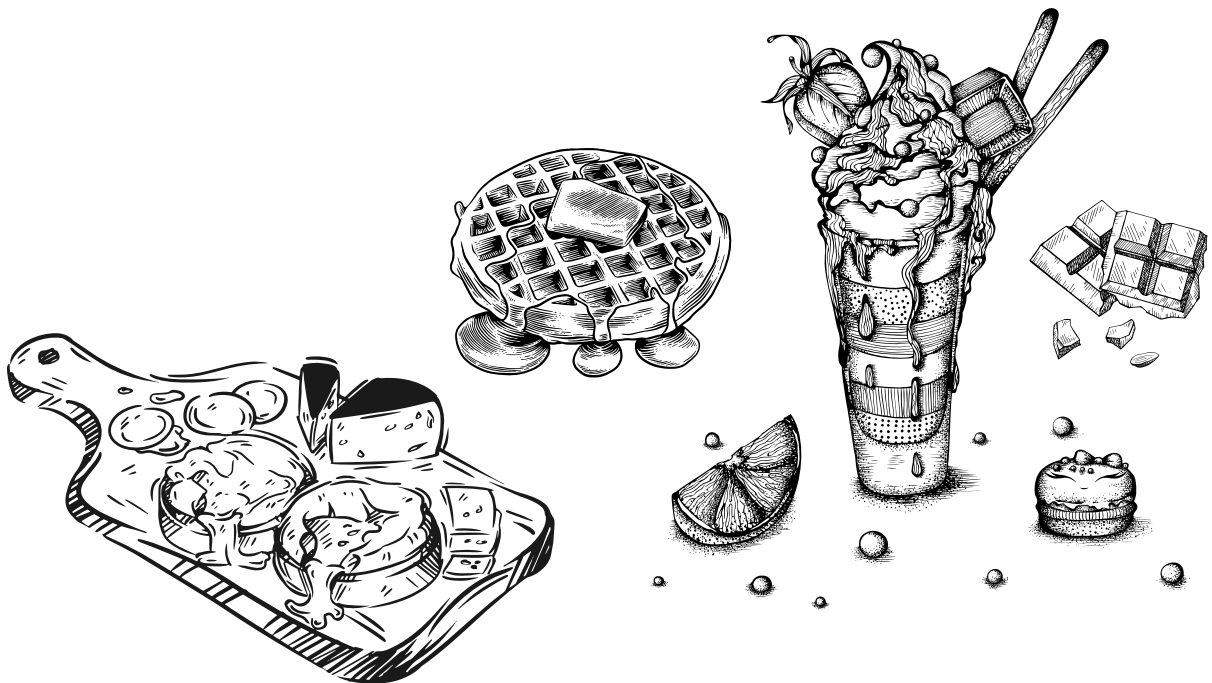
Käseplatte 110g 🌿

18

Auswahl an Schweizer Käse | Apfel-Chutney

Tagesdessert / Glacé

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



Veranstaltungen & Gruppen

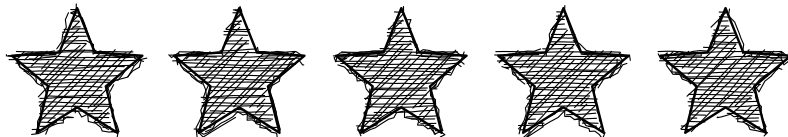
Egal ob zum Geburtstag, zur Familienfeier oder zur Hochzeit - wir haben die passende Event-Location für Ihren Anlass. Unser Event-Team berät Sie gerne. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin an der Hotel-Reception für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten.

Design & Lifestyle Hotelzimmer

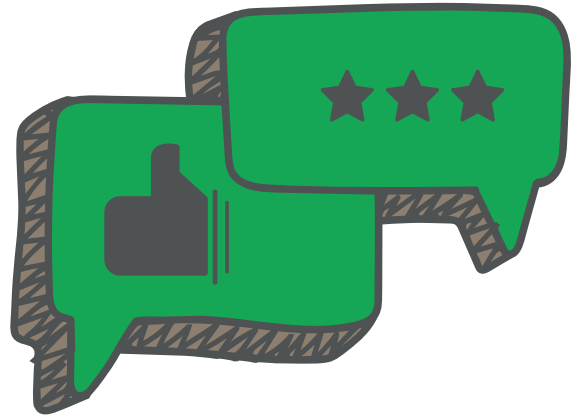
Die Zimmer des Placid Hotel Zurich beeindrucken durch ein minimalistisches Design aus hochwertigen Materialien. Die grossen Fenster bieten Aussicht über die Dächer Zürichs.

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.

MENU MENU

The Buckhuser is a restaurant with heart and soul, lively and open. It combines a lounge, bar, bistro, and restaurant, serving as a meeting point and favorite place in the heart of Zurich-Altstetten.

Our kitchen team indulges you with a blend of classic Swiss cuisine and international dishes. We preferentially source carefully selected products locally and seasonally.



Declaration:

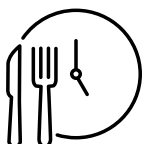
Beef, Veal **Switzerland / Argentina** | Pork, Poultry **Switzerland**
Chicken **Switzerland / Hungary** | Shrimp **Vietnam** | Mussels
Netherlands/Denmark

All prices are in Swiss Francs, including VAT.

legend:

vegetarian  lactose-free  gluten-free  vegan 

For questions related to allergies/intolerances, please contact our staff.




Lunch Mon-Fri
11:30 AM - 2:00 PM

Sunday closed (only breakfast)

Dinner Mon-Sat
5:30 PM - 9:00 PM

Warm Buck-Tapas including 1x dip (Aioli, Ajvar, Buckhuser)

- Patatas bravas - small potatoes  6
- Pollo - spicy chicken, 7 pieces 8
- Albondigas - beef meatballs, 5 pieces 9
- Gambas - spicy shrimps, 4 pieces 10

Cold Buck-Tapas

- marinated olives  7
- hummus dip with pita bread  8
- Serrano ham with dates, 5 pieces 11
- organic mountain cheese 80g with apple chutney  10



Buckhuser Platter

28

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

Soup of the day

9

Leaf Salad Bowl  

7* | 10

leaf salads (Thurgau) | baby tomatoes | chives | Buckhuser dressing

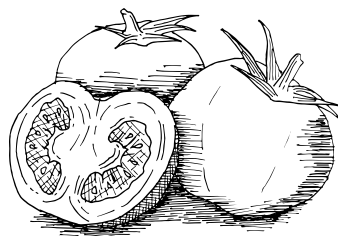
Caesar Salad 

14* | 22

lettuce (Thurgau) | crispy bread croutons | Parmesan | Caesar dressing

- & champignons
- & avocado
- & chicken
- & bacon

+ 3
+ 4
+ 6
+ 4



Placid Bowl 

26

blattsalat | cherry tomatoes | hummus | olives | apple chutney | feta cheese-honey

- & smoked salmon
- & falafel

+ 6
+ 4

* for a smaller appetite

Viennese veal escalope 29* | 41

breaded veal escalope (CH) | cranberry chutney | seasonal vegetables | french fries

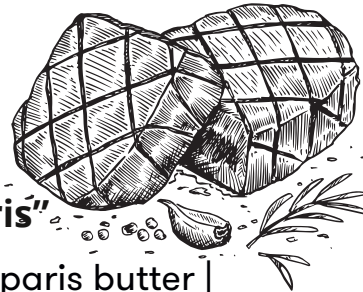
Club-Sandwich 30

buttertoast bread | chicken breast (CH) | fried bacon | lettuce leaves | tomatoes | onions | egg | Buckhuser dip | french fries

Buckhuser Burger Original 28

angus beef (CH) | buckhuser sauce | brioche bun | lettuce | tomatoes | pickles | onions | coleslaw salad | farmer french fries

& crispy bacon (CH)
& organic mountain cheese



+ 4
+ 4

Ribeye Steak 180g "Café de Paris" 41

ribeye beef steak (ARG) | café de paris butter | seasonal vegetables | french fries

Swiss Beef Tartare 70g | 140g 24* | 36

raw beef (CH) | red onions | rapeseed oil | salt & pepper | tomato-flavored

side dishes: french fries or toast

Whitefish crispy 29

whitefish from Lake Lucerne in batter (CH) | leaf salad | egg | remoulade

Mediterranean Venere-Risotto   29

black venere rice | baby tomatoes | buffalo mozzarella | pine nuts | arugula | parmesan cheese

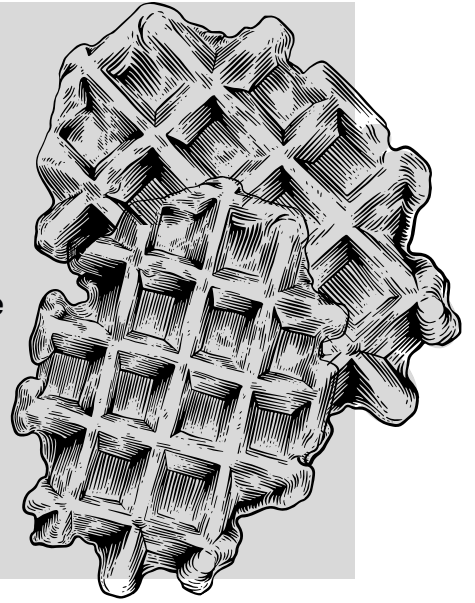
& black tiger shrimps (Vietnam) + 8
& chicken (CH/Hungary) + 6

* for a smaller appetite

Buckis Waffles

It is estimated that the very first waffles were already baked over 5000 years ago in ancient egypt. The country of origin of the "modern" waffle is belgium. This honeycomb-shaped delicacy is made from a special batter.

The dough for our savory waffle is vegan. We use chickpea flour, oat milk, and various spices.



Roastbeef Waffle

24

chickpea waffle dough | roast beef slices | bacon | pickles | cocktail sauce

Waffle "Italia"

19

chickpea waffle dough | burrata | basil pesto | cherry tomatoes

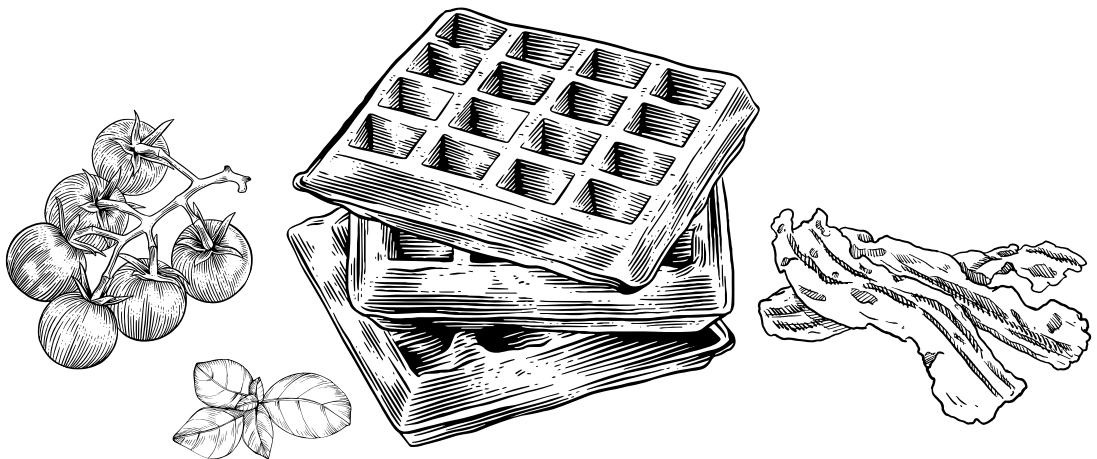
& smoked ham

+ 5

Vegetable Waffle

21

chickpea waffle dough | hummus | avocado mousse | vegan cheese

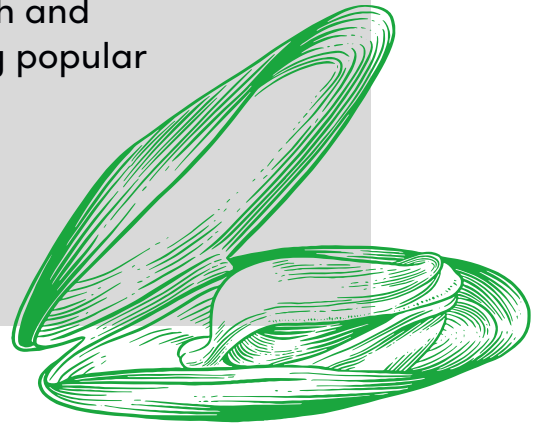


Moules Frites

Fresh mussels from Holland in the size "Super" - served in the original Moules pot.

Moules Frites are a Belgian national dish and the simple but delicious dish is also very popular in northern France.

The delicious mussels in the pot are our specialty and have been enjoying great popularity for years!



350 g Moules

19

750 g Moules

34

The moules are served with french fries and truffle mayonnaise

Classic "Moules Marinieres"

mussels | white wine | garlic | onions | parsley | butter

Chives & Crème Fraîche

mussels | white wine | butter | garlic | onions | crème fraîche | vegetable cubes | chives



Sweet Belgian waffle  9

sweet organic flour wafer | icing sugar | chocolate cream

& vanilla ice cream and banana chunks + 6

Chocolate soufflé with a liquid core  10

warm chocolate soufflé | whipped cream | fruit garnish

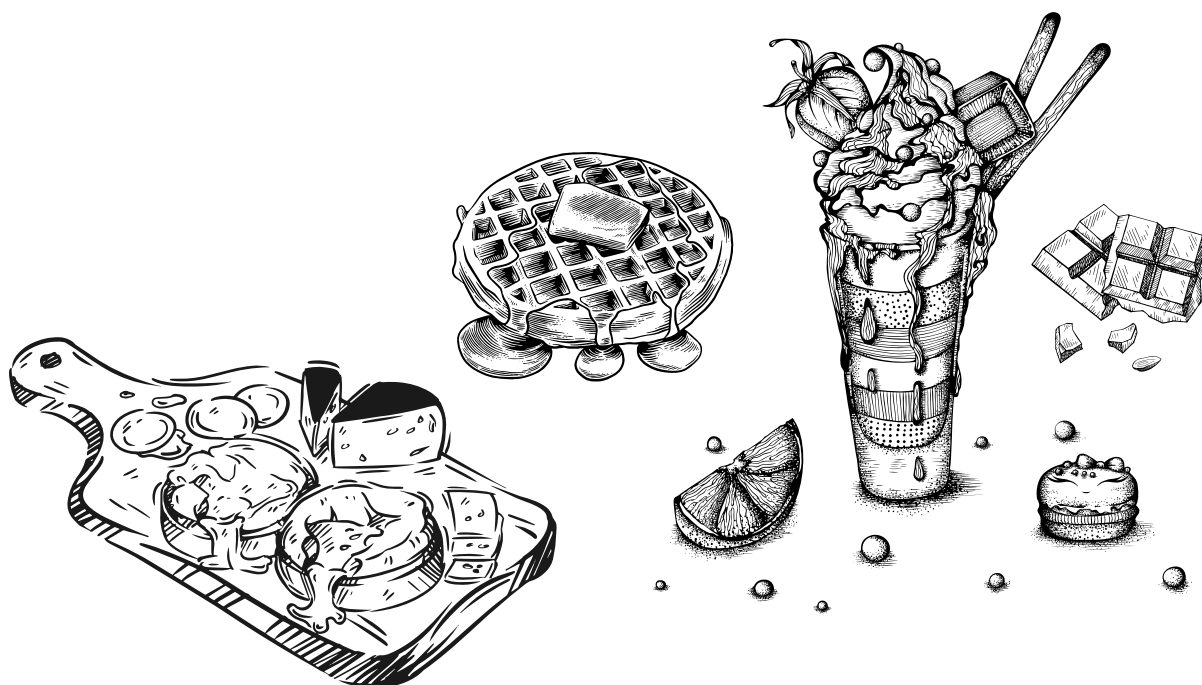
& vanilla ice cream + 4

Cheeseboard 110g  18

selection of Swiss cheese | apple-chutney

Dessert of the day / ice cream

Our service staff will be happy to inform you about the dessert of the day as well as the different ice cream varieties.



STAY & CELEBRATE

Events & Groups

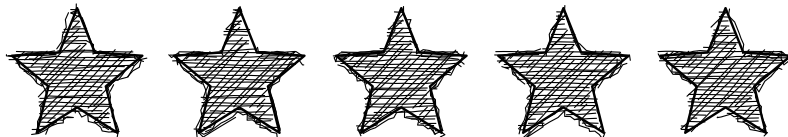
Whether for a birthday, a family celebration or a wedding - we have the right event location for your occasion. Our event team will be happy to advise you. Make an appointment now at the hotel reception for a no-obligation tour of the premises.

Design & Lifestyle Hotel Rooms

The rooms of the Placid Hotel Zurich impress with a minimalist design made of high-quality materials. The large windows offer views over the rooftops of Zurich.

Voucher

Give the gift of pleasure with a Buckhuser voucher. Value vouchers for a certain amount or specific service vouchers can be purchased at the hotel reception.



FEEDBACK



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