







SUPPEN UND SALATE

| | |
|--|----------------|
| Buchser's Soup of the day (fragen Sie unsere Mitarbeiter) | 8.00 |
| Pastinakencrèmesuppe mit Trüffelschaum  | 12.00 |
| Grüner Blattsalat  | 7.00 |
| Gemischter Salat  | 9.00 |
| Nüssler mit Ei und Belper Knolle  Croûtons | 14.00 |
| Buchser Salat Bowl Blattsalat Mais Avocado Hausdressing  mit knusprigen Pouletstreifen | 16.00 +7.00 |

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Wildterrine Cumberlandsauce Haselnüsse Brioche | 19.00 |
| Offenes Steinpilz-Ravioli  Marroni Sellerie | 18.00 |
| Chef's Rindstatar | 21.00 |

VEGETARISCH

| | | |
|---|--------------|--------------|
| | kl. Portion | |
| Gefüllter Spinatknödel [🌱] | | 26.00 |
| Waldpilzragout Taleggio Kartoffelstroh | | |
| Kartoffel-Kürbis-Gnocchi [🌱] | | 28.00 |
| Zitronengras-Curryschaum Dörraprikosen Senfkohl | | |
| Offenes Steinpilz-Ravioli [🌱] | 23.00 | 28.00 |
| Marroni Sellerie | | |

FISCH

| | |
|--|--------------|
| Gebratenes Swiss Lachsfilet auf Rahmwirz | 38.00 |
| Eierschwämmli Meerrettich-Kartoffelstampf Beurre blanc | |

FLEISCH

| | |
|--|--------------|
| Spare Ribs vom Schwein mit BBQ-Sauce | 34.00 |
| 36 Stunden niedergegart Herbstgemüse Bärner Frites | |
| Lammrücken unter der Kräuterkruste | 36.00 |
| Rosmarinjus Blattspinat Risottopraline | |
| Filet vom Weiderind | 48.00 |
| Portweinjus Herbstgemüse Bärner Frites | |
| Rosa gebratenes Kalbskotelett | 49.00 |
| Calvadosrahmsauce Herbstgemüse Tagliatelle | |

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

Auf Wunsch servieren wir auch glutenfreie Pasta

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BUCHSER'S SPECIALS

kl. Portion

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Buchser Burger | | 22.00 |
| 150g Swiss Prime Angus auf Sesambun Cocktailsauce mit Bärner Frites oder Salat | | +4.00 |
| Tagliatelle vom Fluryhof an Stroganoffsauce ^Ø | 18.00 | 23.00 |
| mit Rindfleischstreifen vom Schweizer Weiderind | 26.00 | 32.00 |
| Chef`s Rindstatar | | 32.00 |

WILD

| | | |
|--|--|--------------|
| Gampfeffer nach Grossmutterart | | 34.00 |
| Sautierte Rehschnitzel in Wildrahmsauce | | 38.00 |
| Gebratener Rehrücken im Speckmantel | | 42.00 |
| Hirschentrecôte mit Holunderbeerkruste | | 46.00 |

Alle Wildgerichte servieren wir klassisch mit

Rotkraut | Rosenkohl | Preiselbeer-Apfel | Marroni | Quarkspätzli

Fleischherkunft
Kalb, Rind, Schwein, Poulet - Schweiz
Lachs - Schweiz
Wild - Schweiz/Europa
Lamm - Irland
Fleischerzeugnisse - Schweiz

DESSERTS

| | kl. Portion | |
|--|-------------|-------|
| Vermicelles | | |
| mit Rahm und Meringues | 8.00 | 12.00 |
| mit Vanilleglacé, Rahm und Meringues | 9.00 | 13.00 |
| Crema Catalana | | 10.00 |
| Vanille Panna cotta | | |
| Birnensorbet Crumble | | 11.00 |
| Warmes Schokoladenküchlein (20 Minuten) | | 16.00 |
| Sauerrahmglace | | |
| Gerührter Eiskaffee | 8.00 | 12.00 |
| Vanilleglace | 8.00 | 12.00 |
| Hausgemachte Schokoladensauce Schlagrahm | | |
| Zwetschgensorbet Vieille Prune | 10.00 | 14.00 |
| Glace Sorbet | | |
| Diverse Sorten | pro Kugel | 5.00 |
| Schlagrahm | | +1.50 |
| Affogato al caffè | | 8.00 |
| Vanilleglace Espresso | | |

KÄSE

| | |
|--|-------|
| 4 Sorten mit Früchtebrot Senf Chutney | 16.00 |
|--|-------|