

SUPPEN UND SALATE

Buchser's Soup of the day (fragen Sie unsere Mitarbeiter)	9.00
Grüner Blattsalat ^Ø	7.00
Gemischter Salat ^Ø	9.00
Spinatsalat mit grünen Spargeln ^Ø Grapefruit karamellisierter Ziegenfrischkäse	15.00
Buchser Salat Bowl Blattsalat Mais Avocado Hausdressing ^Ø mit knusprigen Pouletstreifen	16.00 +7.00

VORSPEISEN

Gommer Bärlauch-Ravioli ^Ø Zitronenbutter Morcheln Bergkäse	18.00
Chef's Rindstatar	21.00

VEGETARISCH

	kl. Portion	
Gefüllter Sesam-Crêpes ^Ø Spargeln Miso-Hollandaise Thailauch		29.00
Gommer Bärlauch-Ravioli ^Ø Zitronenbutter Morcheln Bergkäse	23.00	28.00

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.

DIE KÖNIGIN DER GEMÜSE: BADISCHE SPARGELN


Weisse badische Spargeln [🌿]	26.00	32.00
Sauce Hollandaise Frühkartoffeln		
mit Bauernhamme und Schwarzwälder Rohschinken		+9.00

FLEISCH

Kalbshaxe am Stück gegart	32.00	38.00
Frühlingsgemüse Knoblauch Frischkäse-Polenta		
Lammrücken unter der Kräuterkruste		38.00
Rosmarinjus Blattspinat Risottopraline		
Filet vom Weiderind		52.00
Portweinjus Frühlingsgemüse Bärner Frites		
Rosa gebratenes Kalbskotelett		49.00
Morchelrahmsauce badischer Spargel Frühkartoffeln		

BUCHSER SPECIALS

kl. Portion

Buchser Burger	22.00	
150g Swiss Prime Angus auf Sesambun Cocktailsauce mit Bärner Frites oder Salat	+4.00	
Spare Ribs vom Schwein mit BBQ-Sauce	36.00	
36 Stunden niedergegart Frühlingsgemüse Bärner Frites		
Tagliatelle vom Fluryhof an Stroganoffsauce 	18.00	23.00
mit Rindfleischstreifen vom Schweizer Weiderind	26.00	32.00
Chef`s Rindstatar	35.00	

Fleischherkunft
Kalb, Rind, Schwein, Poulet - Schweiz
Lachsforelle - Schweiz
Lachstatar - Norwegen
Schwarzwälder Rohschinken - Deutschland
Lamm - Irland
Fleischerzeugnisse - Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

kl. Portion

Crema Catalana	10.00
Vanille Panna cotta Erdbeer-Rhabarber Crumble	11.00
Warmes Schokoladenkuchlein (20 Minuten) Sauerrahmglace	16.00
Gerührter Eiskaffee	8.00 12.00
Vanilleglace Hausgemachte Schokoladensauce Schlagrahm	8.00 12.00
Zwetschgensorbet Vieille Prune	10.00 14.00
Glace Sorbet Diverse Sorten Schlagrahm	pro Kugel 5.00 +1.50
Affogato al caffè Vanilleglace Espresso	8.00

KÄSE

4 Sorten mit Fruchtbrot Senf Chutney	16.00
---	--------------