

## VORSPEISEN

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Saison Blattsalat</b>  | <b>9.00</b>  |
| <b>Herbstsalat</b><br>Quinoa, Trauben, Granatapfel, Avocado                           | <b>17.00</b> |
| <b>Steinpilz-Carpaccio</b><br>Schalotten-Vinaigrette, Petersilie, Schnittlauch, Pinsa | <b>18.50</b> |
| <b>Burrata</b><br>Kirschtomaten, Basilikumöl, Pinien, Knusperbrot                     | <b>16.00</b> |
| <b>Markbein</b><br>Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel                     | <b>15.00</b> |
| <b>Kingfish Ceviche</b><br>Gurke, Ingwer, Limette, Kamille, Chili, Sauerrahm          | <b>22.00</b> |

## SUPPEN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Kürbissuppe</b><br>Zitronengras, Curry, Kokos | <b>13.00</b> |
| <b>Hummerschaumsüppchen</b><br>mit Cognac        | <b>16.00</b> |

## HAUPTGÄNGE

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Kalbssteak</b><br>Kräuterkruste, Bohnengemüse, Portweinjus       | <b>49.00</b> |
| <b>Petit Filet</b><br>Kräuterbutter, Sommergemüse                   | <b>47.00</b> |
| <b>Felchenfilet</b><br>Fenchel, Oliven, Yuzu, Safran, Brunnenkresse | <b>38.00</b> |
| <b>Tagliolini</b><br>Frische Eierschwämmli, Rahm, Kräuter           | <b>28.00</b> |

## Beilagen

Carnaroli Risotto  
Pommes Allumettes  
Pommes Frites  
rote Tessiner Polenta  
Kartoffelsalat von neuen Kartoffeln

## BUCHSER KLASSIKER

**Wienerschnitzel vom Kalb** 38.00  
Pommes Allumettes, Zitrone, Preiselbeer

**Buchser Burger** 26.00  
Pommes Frites

**Kalbsmüsli an kräftiger Rotweinsauce** 42.00  
rote Tessiner Polenta, Saisongemüse

**Rinds-Tatar** 24.00 / 34.00  
Petersilie, Schalotten, Kapern, Gelbsef

**Herbstsalat mit Pouletstreifen** 25.00

Ab 2 Personen:

**Chateaubriand** pro Person 56.00  
Sommergemüse, Béarnaise Sauce, Pommes Allumettes

### Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz  
Rind: Schweiz, Australien  
Lamm: Australien  
Fisch: Schweiz, FAO61, Dänemark  
Fleischerzeugnisse: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## DESSERTS

**Crèmeschnitte** 14.00  
Frische Beeren, Sauerrahmglace

**Gewürzbirne** 14.00  
Vanille-Crème Brulée, Schokoladensorbet

**Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm** 9.50

**Buchser Eiskaffee** 12.00

**Glace Aromen** 4.00  
pro Kugel

Himbeersorbet  
Mangosorbet  
Schokoladensorbet  
Vanilleglace  
Sauerrahmglace  
Kaffeeglace

**Käse** 16.00  
Auswahl vom Affineur Christoph Bruni