

VORSPEISEN

Saison Blattsalat	9.00
Nüsslersalat Birne, Rosmarin, Wildschweintrockenfleisch, Karamellisierte Baumnüsse	17.00
Sellerie Kräuterseitling, Apfel, Soubise, Pilzespuma	18.00
Markbein Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel	15.00
Tuna Cevice Leche de Tigre, Granatapfel, Fenchel, rote Zwiebeln, Peperoni	22.00

SÜPPCHEN

Kürbissüppchen Amaretto, Pinien	14.00
Weissweinsuppe Blätterteig, Schnittlauch	14.00

FLAMMKUCHEN

Elsässer Sauerrahm, Zwiebeln, Speck	18.00
Herbstliche Sauerrahm, Zwiebeln, Kürbis, Pilze, Rosmarin	19.00

HAUPTGÄNGE

Wagyu Schulter	45.00
Rosmarin-Kartoffelpüree, Portweinjus, Marktgemüse	
Rindsfilet Rossini	68.00
Perigord Trüffel, Fois gras, Marktgemüse	
Rock Lobster	49.00
Sauerkraut, Ananas, Rahm	
Quarkspätzli	28.00
Herbstgemüse, Maroni, Schnittlauch	

Beilagen

Carnaroli Risotto
Pommes Allumettes
Pommes Frites
Tagliolini
Quarkspätzli

BUCHSER KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes

Rösti, Marktgemüse, Champignonrahmsauce 42.00

Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes Allumettes, Zitrone, Preiselbeer 39.00

Buchser Burger

Pommes Frites 26.00

Rinds-Tatar

Kerbel, Schalotten, Kapern, Gelbsenf 24.00 / 34.00

Stubenkücken Diabolo

Wartezeit ca. 35 Minuten 36.00

Ab 2 Personen:

Chateaubriand

pro Person 56.00

Marktgemüse, Béarnaise Sauce, Pommes Allumettes

Sollten Sie aus der Speisekarte kein Vegetarisches Gericht finden, informieren wir sehr gerne über gluschtige alternativen.

Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz, Australien

Schwein: Schweiz

Reh, Hirsch: Deutschland, Österreich, Schweiz

Lamm: Australien

Fisch: Schweiz, FA061, Dänemark, FA047

Fleischerzeugnisse: Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Leon`s Maronikuchen, ideal zum Kaffee	6.00
Crèmeschnitte Waldbeeren, Crumble, Eisenkraut	14.00
Zitronentartelette Sauerrahmglace, Meringue	14.00
Vermicelles mit Rahm	12.00
Buchser Eiskaffee	12.00
Glace Aromen pro Kugel	4.00
Himbeersorbet	
Mango	
Erdbeersorbet	
Schokoladenglace	
Vanilleglace	
Kaffeeglace	
Sauerrahmglace	
Käse Auswahl vom Affineur Christoph Bruni	18.00

MENÜ SUPRISE IN 4 GÄNGEN

Lassen Sie sich überraschen!

Jeden Freitag und Samstag kreieren wir für Sie auf Wunsch ein Menü Surprise in vier Gängen.

Möchten Sie ein Vegetarisches-Überraschungs-Menü? Dann lassen Sie es uns 2 Tage im Voraus wissen.

Fragen Sie uns – wir erzählen Ihnen gerne mehr dazu!