

VORSPEISEN

Saison Blattsalat	9.00
Nüsslersalat 7 Minuten Ei, Speck, Brotchips	16.00
Pastinaken Sanddorn, Haselnuss, Limette, Atsina Kresse	18.00
Markbein Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel	15.00
Kingfisch Mandarine, Yuzu, Fenchel, Shiso, Frischkäse	22.00

SÜPPCHEN

Kürbissüppchen Wacholder, Sanddorn	13.00
Petersilienwurzelsuppe Weisser Trüffel	18.00

FLAMMKUCHEN

Elsässer Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	18.00
Der Wilde Sauerrahm, Hirschtrockenfleisch, Zwiebeln, Rucola	20.00

HAUPTGÄNGE

Petit Filet «Rindsfilet-Medailon»

Kräuterbutter, Herbstgemüse

48.00

Rehrücken

Randen, Ingwer, Schalotten, Cassis-Rotwein-Jus

56.00

Zander

Champagner Rahmsauerkraut, Chili, Kerbel

42.00

Quarkspätzli

Rotkraut, Maroni, Schnittlauch

28.00

Beilagen

Carnaroli Risotto

Pommes Allumettes

Pommes Frites

Tagliolini

Quarkspätzli

BUCHSER KLASSIKER

Suure Mockä Kartoffelpüree, Rotkraut, Speck, Champignons,	39.00
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes Allumettes, Zitrone, Preiselbeer	38.00
Buchser Burger Pommes Frites	26.00
Rinds-Tatar Kerbel, Schalotten, Kapern, Gelbsenf	24.00 / 34.00
Ab 2 Personen: Chateaubriand Marktgemüse, Béarnaise Sauce, Pommes Allumettes	pro Person 56.00

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

Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz
Rind: Schweiz, Australien
Reh, Hirsch: Deutschland, Österreich
Lamm: Australien
Fisch: Schweiz, FAO61, Dänemark, Estland
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 Zitronenkuchen, ideal zum Kaffee	6.00
Crèmeschnitte Quitte, Fior di latte	14.00
Schokoladernmousse Himbeersorbet	12.00
Vermicelles mit Rahm	12.00
Buchser Eiskaffee	12.00
Glace Aromen pro Kugel	4.00
Himbeersorbet Mango Erdbeersorbet Schokoladensorbet Vanilleglace Kaffeeglace Fior di latte	
Käse Auswahl vom Affineur Christoph Bruni	16.00

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

110.00

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!