

VORSPEISEN

Saison Blattsalat	9.00
Bunter Blattsalat Chälerugeli, Spargel, Nüsse, Honig-Vinaigrette	16.00
Entenleberterrine Zwiebeltarte, Johannesbeeren, Balsamico	26.00
Kichererbsen-Croquetten Griechischer Joghurt, Oliven, Rettich, Gurke	18.00
Markbein Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel	15.00
Rock Lobster Spargel, Rhabarber, Kokos, Zitronengras, Yuzu, Kartoffelknusper	24.00

SUPPEN

Garten-Erbensüppchen mit Minze	13.00
Hummerschaumsüppchen mit Cognac	16.00

HAUPTGÄNGE

Kalbshaxe, 40 Stunden Sous Vide Zitrone, Rosmarin, Frühlingsgemüse	48.00
Kalbs-Medaillon Weisser Spargel, Morcheln, Portweinessenz	49.00
Eglifilets aus Ringgenberg Nussbutter, Marktgemüse	48.00
Weisser Spargel Bärlauch-Gnocchi, Morcheln, Erbsen, Zitornenschaum	32.00

Beilagen

Carnaroli Risotto
Pommes Allumettes
Pommes Frites
Tagliolini
Rote Tessiner Polenta
Salzkartoffeln

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

BUCHSER KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb 38.00
Pommes Allumettes, Zitrone, Preiselbeer

Buchser Burger 26.00
Pommes Frites

Metzger-Schweinskotelette 29.00
Frühlingsgemüse, Kräuterbutter, Pommes Frites

Rinds-Tatar 24.00 / 34.00
Petersilie, Schalotten, Kapern, Gelbsenf

Ab 2 Personen:
Chateaubriand pro Person 56.00
Marktgemüse, Béarnaise Sauce, Pommes Allumettes

Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz, Australien

Reh, Hirsch: Deutschland, Österreich

Lamm: Australien

Fisch: Schweiz, FAO61, Dänemark

Fleischerzeugnisse: Schweiz

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

DESSERTS

Crèmeschnitte 14.00
Rhabarber, Mandeln, Erdbeersorbet

Romanoff 2.0 14.00
Erdbeeren, Doppelrahm, Meringue, Vanilleglace

Gebrannte Crème 8.50

Buchser Eiskaffee 12.00

Glace Aromen 4.00
pro Kugel

Himbeersorbet
Passionsfrucht-Mango
Erdbeersorbet
Schokoladensorbet
Vanilleglace
Kaffeeglace
Sauerrahmglace

Käse 16.00
Auswahl vom Affineur Christoph Bruni

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!