

VORSPEISEN

Saison Blattsalat	9.00
Cesarsalat Speck, Ei, Parmesan	16.00
mit Poulet	+8.00
Burrata Tomaten, Pfirsich, Basilikum, rosa Pfeffer	16.00
Markbein Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel	15.00
Pulpo Gröstl Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Mediterrane Aromaten	18.00

SÜPPCHEN

Hummerschaumsuppe Cognac, Krustentier	18.00
Vichyssoise Kaviar, Sauerrahm, Schnittlauch	16.00

FLAMMKUCHEN

Elsässer Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	18.00
Mediterrane Sauerrahm, Auberginen, Peperoni, Zucchetti, Zwiebeln, Rucola	19.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUPTGÄNGE

Vitello Tonnato

Thon, Zwiebeln, Kapern, Tomaten, Bratkartoffeln

38.00

Entrecôte «Café de Paris»

Kräuterbutter, Pommes Allumettes

48.00

Frutiger Egli

Eierschwämmli, Nussbutter, Petersilie, Frühlingsgemüse

48.00

Castelmagno Ravioli

Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

28.00

Beilagen

Carnaroli Risotto

Pommes Allumettes

Pommes Frites

Tagliolini

Tessiner Polenta

BUCHSER KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes

Rösti, Frühlingsgemüse, 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

«Odi`s Beste» Kalbsbratwurst

Kartoffelsalat, Senf, Frühlingzwiebeln, gebackene Zwiebelringe, Jus 26.00

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

Reh, Hirsch: Deutschland, Österreich

Lamm: Australien, Neuseeland

Fisch: Schweiz, FAO61, Dänemark, Estland

Fleischerzeugnisse: Schweiz

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

DESSERTS

Leon`s Zitronenkuchen, ideal zum Kaffee	6.00
Schokoladenmousse Beeren, Rahm	14.00
Crèmeschnitte Blaubeeren, Holunderblüten-Sauerrahmglace	14.00
Tonka Creme Brûlée Kaffee, Schokolade	14.00
Buchser Eiskaffee	12.00
Glace Aromen pro Kugel	4.00
Himbeersorbet Mango Erdbeersorbet Schokoladglace 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.
Das Menü servieren wir tischweise.

110.00 CHF

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!