

VORSPEISEN

Saison Blattsalat	9.00
Bunter Frühlingssalat Spargel, Ei, Radieschen, Bärlauch-Dressing	15.00
Pilztatar Bierrettich, Frischkäse-Espuma, Kresse, Sauerrahm, Limette	18.00
Markbein Petersilie, Schnittlauch, Rucola, Fleur de sel	15.00
Tuna Ceviche Leche de Tigre, Granatapfel, Fenchel, rote Zwiebeln, Peperoni	22.00

SÜPPCHEN

Hummerschaumsüppchen mit Cognac Krevetten	18.00
Spargelsüppchen Erbsen, Morchel, Estragon	14.00

FLAMMKUCHEN

Elsässer Sauerrahm, Zwiebeln, Speck	18.00
Walliser Sauerrahm, Zwiebeln, Käse, Nüsse, Birne	19.00

HAUPTGÄNGE

Secreto vom Iberico-Schwein Bellota	52.00
Weisser Spargel, Bozner-Sauce, Getrocknete Tomaten	
Rindsfilet Rossini	68.00
Perigord Trüffel, Fois gras, Marktgemüse	
Frutiger Egli	48.00
Frische Morcheln, Nussbutter, Frühlingsgemüse	
Weisser und grüner Spargel	34.00
Yuzu Hollandaise, Bräter, Morcheln	

Beilagen

Carnaroli Risotto
Pommes Allumettes
Pommes Frites
Bräterli

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, FAO61, Dänemark, FAO47, FAO27

Fleischerzeugnisse: Schweiz

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Petit Dessert, ideal zum Kaffee	6.00
Crèmeschnitte Erdbeeren, Fior di Latte	14.00
Erdbeeren und Rhabarber Meringue, karamellierte Kondensmilch, Frischkäse	14.00
San Sebastian Cheesecake Rum-Ananas, gebrannte Caramel-Glace	16.00
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!