

buchserhof

hotel restaurant events

grünastrasse 2

9470 buchs

+41 / 81 755 70 70

info@buchserhof.ch

www.buchserhof.ch



speisekarte

willkommen

liebe gäste

für die zubereitung unserer speisen verwenden wir wenn immer möglich lebensmittel aus unserer region und der schweiz. saisonal abgestimmte und qualitativ hochstehende produkte sind selbstverständlich.

nun wünschen wir ihnen viel spass beim auswählen ihrer speise und anschliessend einen guten appetit.

ihre gastgeber

petra & andreas müller
bon buschor, küchenchef
und buchserhof-crew

servicezeiten

mittag

11.30 – 14.00 uhr

abend

17.30 – 22.00 uhr

kalte küche

durchgehend bis 23.00 uhr

vorspeisen | suppen | salate

cremiger burrata	16.50	tagessuppe	6.50
auf friséesalat und chicorino rosso, orangenstücken und cherrytomaten (g, m, o)		fragen sie unser servicepersonal	
		rindsbouillon	7.50
nüsslissalat	14.50	mit hausgemachten kräuterflädli (a, c, g, l)	
an hellem balsamico-dressing mit granatapfelkernen, baumnüssen und selbst eingelegten schwarzen frümsner nüssen (h, m)		randensuppe	9.50
 		mit apfelstücken, meerrettichschaum und hausgebackener blätterteigstange (a, c) glutenfrei (ohne blätterteigstange)	
tatar vom seveler swiss wagyu beef		gemischte blattsalate	8.00
mit appenzeller single malt whiskey, dazu salatsträusschen, zwiebeln, kapern, gurken, toast und butter		an französischem dressing (c, m)	
		 	
als vorspeise (90g)	19.00	gemischter saisonsalat	10.50
als hauptgang (180g)	36.00	an französischem dressing (c, m)	
(a, g, m)		 	
		grosser salatteller mit ei	17.50
		an französischem dressing (c, m)	
		 	

klassiker

panierte schweinsschnitzel 25.00
mit pommes frites
(a, c, f, m)



schweins-cordon-bleu (220g) 33.50
gefüllt mit schinken und appenzeller-käse
dazu pommes frites und gemüse
(a, c, f, g, m)

swiss wagyu burger (180g) 28.00
vom seveler wagyu rind mit haussauce,
tomate, salatblatt, speck,
appenzeller-käse, röstzwiebeln
im mais-chili-bun
und ostschweizer frites
mit trüffel-mayonnaise
(a, c, g, m)

tagliata di manzo (200g) 42.00
tranchiertes rinds-entrecôte
auf rucola, parmesan
und ostschweizer frites
(f, m)



fleisch

indisches butter chicken 31.50
an curry-tomatensauce,
mit basmatireis, sauerrahm
und koriander
(g, m)



rindsfilet-medailon
mit whiskeybutter
dazu ostschweizer frites
und buntes saisongemüse
(g, m)



ladys cut - 150g 44.00
mens cut - 200g 50.00
master cut - 300g 60.00

fisch

zanderknusperli
mit tartarsauce, zitronenspalte
und ostschweizer frites
(a, c, d)

29.50

saiblingfilet
auf cremiger winter-pasta
mit lauch, kräuter, pastinaken,
chicorée und baumnüssen
(a, d, g, h)

37.50

vegetarisch | vegan

cremige winterpasta
mit romanesco-pesto,
pastinaken, cicorino rosso
und baumnüssen
(a, g, h)

26.50

indischer butter-blumenkohl
an curry-tomatensauce,
mit basmatireis,
koriander und veganem sauerrahm

26.50



heisser stein buchserhof special

beilagen & saucen

schweinssteak

200g	30.00
300g	38.00

zum fleisch servieren wir ihnen ostschweizer frites sowie kräuterbutter, grillsauce und chimichurrysauce.

rindsentrecôte

200g	42.00
300g	52.00

andere beilagen je nach verfügbarkeit vorhanden
z.b. pommes frites, kroketten, reis, pasta etc.

rindsfilet

200g	50.00
300g	60.00

portion mischgemüse	6.50
kleiner gemischter beilagensalat	6.50

wir braten das fleisch nur an und sie braten es auf dem heissen stein nach ihrem gusto fertig.

bei wunsch nach mehr fleischgewicht melden sie doch einfach bei unserem servicepersonal.

fitnessteller

bunte gemüse- und blattsalate an
französischem dressing mit...

3 gemüse-frühlingsrollen (vegetarisch)

mit süss-pikanter chilisauce 23.50
(f, l, m, n)



gebackene falafel (vegan)

(salat mit italienischem dressing)
und veganer joghurt-dip 23.50
(m, o)



1 schweizer pouletbrust

mit kräuterbutter 25.50
(c, f, g, l, m)



5 chicken nuggets

mit bbq-sauce 25.50
(a, c, f, g, l, m)



2 panierte pouletschnitzel

mit zitronenschnitz 25.50
(a, c, f, l, m)



2 schweinsschnitzel

mit kräuterbutter 25.50
(c, f, g, l, m)



2 panierte schweinsschnitzel

mit zitronenschnitz 25.50
(a, c, f, l, m)



1 schweins-cordon-bleu

mit zitronenschnitz 32.50
(a, c, f, g, l, m)



zanderknusperli

mit tartarsauce und zitronenschnitz 29.50
(a, c, d, f, l, m)



kalte gerichte

wurstsalat

einfach 13.00
garniert 18.00
(c, m)



wurst-käsesalat

einfach 14.00
garniert 19.00
(c, g, m)



thonsalat

einfach 14.00
garniert 19.00
(c, d, m)



bündnerteller

bündnerfleisch,
rohschinken und käse 23.50
(c, m)



sandwich

schinken, käse, salami, fleischkäse 7.00

bündnerfleisch, rohschinken 8.00

(a, g)

deklaration der 14 allergene

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere



glutenfrei



laktosefrei



vegan



scharf

für detailliertere informationen zu den
oben erwähnten allergenen fragen sie bitte
das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt
viele alternativen um spontan auf ihre
allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

schwein	schweiz
poulet	schweiz
rind	schweiz, irland, australien*
kalb	schweiz
fisch	schweiz, norwegen, frankreich und mittelmeer

* kann mit antibiotika und / oder anderen
antimikrobiellen leistungsförderern erzeugt
worden sein.

alle preise in chf inkl. 8.1% mwst.