

Vorspeisen

Vorspeise Hauptgang

Warme und kalte Vorspeisen

Tartar vom Schweizer Rind überbacken mit Café de Paris Hollandaise dazu Brioche Toast	29	47
King Fisch Tartar auf Ponzu Sud, mit Wakamesalat und einer leichten Wasabi Mayonnaise	33	52
Maine Hummersalat mit Limettenvinaigrette, Guacamole auf Lattich Salat und Wasabi Tobiko	36	57
Burrata auf buntem Tomatensalat mit Basilikum und Brot Chip	19	
Kopfsalatherzen BUECH	17	
Gemischter Blattsalat mit Tomatenwürfeln und Karottenstreifen und gerösteten Kernen	16	
Salatsaucen zur Auswahl: BUECH-Dressing aus weißem Tomatenfond oder italienische Sauce		

Kalte Suppen

Randengazpacho mit Meerretticheis	17	
Pikante Zucchini-Curry Suppe mit Schafskäse	17	
Melonenkaltchale mit Champagner Espuma	17	
Gerne servieren wir Ihnen die drei Suppen als Trilogie	19	

Hauptgänge

Vorspeise Hauptgang

Fisch

Gebratener Heilbutt mit Pistazien-Kräuterkruste an Weisswein Sauce,
auf Safranrisotto und lauwarmem Fenchelsalat | 42 | 56

Ganzer Loup de Mer an Limettensauce serviert mit Zucchini Gemüse mit Pinienkernen
und neuenButter Kartoffeln

Für eine Person | 63

Für zwei Personen zum Teilen pro Person | 61

Vegetarisch & Vegan

Feine Linguini an Eierschwämmli Rahmsauce | 26 | 35

Rauchiger Paprika Humus mit Frühlingsgemüsen und Nan Brot | 27 | 36

Kräuter Couscous Salat mit gebratenen Eierschwämmli, Baby Mais und
Granatapfelkernen | 28 | 39

Fleischgerichte

Tataki vom Argentinischem Rindsfilet mit Chimichurri auf Quinoasalat mit Radiesli,
Saubohnen und Pimientos de Padron | 59 | 66

Gebratenes Lammmentrecôte an feinem Jus auf Peperonata und Polentaschnitten | 46 | 54

Kalbsleberwürfel an Salbeibutter mit Blattspinat und Kartoffelstock | 45 | 51

Kalbswienerschnitzel mit Gurken- und Stampf-Kartoffelsalat mit Radiesli | 43 | 48

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Wyberg Mutschli Käse und Schwarzwälder Schinken
mit Gurken- und Stampf-Kartoffelsalat mit Radiesli | 49

Fleischdeklaration:

Geme informieren unsere Servicemitarbeiter, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischherkunft: Rind: Schweiz und Argentinien | **Schwein:** Schweiz | **Kalb:** Herrliberg ZH | **Lamm:** Irland |

Fischherkunft: Alle unsere Fische und Krustentiere werden aus kontrollierter Zucht bezogen – gerne geben wir Ihnen Auskunft über die genaue Herkunft

Preise in CHF | inkl. 7.7% MWST

Dessert

	½ Portion	
Saisonales Tagesdessert	10	17
Soft-Eiskaffee Buech mit einem Hauch Kirschwasser	9	16
Stachelbeeren Küchlein mit Vanillecreme	9	17
Zitronen Tiramisu mit Limoncello		17
Eingelegte Pfirsich mit Himbeersofteis und Popcorn		17
Bitterschokoladenmousse mit Doppelrahm	10	17
Beerenragout mit Waldbeer Glace und Vanille Schaum	10	17
Sorbet und Glace im Tagesangebot	Kugel	6

Käse

Gruyère surchoix

Rezenter salziger Hartkäse aus unpasteurisierter Kuhmilch Kanton Freiburg

Chällerhocker

Rezenter Hartkäse aus silofreier Rohmilch 8 Monate gelagert, Tufertschwil Toggenburg

Brillat Savarin Affiné

Rahmiger milder Weichkäse aus der Bourgogne, Frankreich

Taleggio D.O.P

Weicher milder Rotschmierkäse aus Norditalien

Jersey Blue

Extramilder Blauschimmelkäse aus der Milch von Jersey Kühen aus dem Toggenburg

Le Cabrissac

Fein würziger Ziegen Weichkäse mit Asche aus dem Loire Tal im Herzen Frankreichs

serviert mit Weintrauben, Baumnüssen und wunderbarem Früchtebrot.

1 Sorte	12
2 Sorten	16
3 Sorten	20
Käse Platte für 2 Personen	22

restaurant
BUECH