

Vorspeisen
Hauptgang

Vorspeise

Warme und kalte Vorspeisen

Tartar vom Schweizer Rind überbacken mit Café de Paris Hollandaise dazu Brioche Toast	29	47
Lachs Sashimi mit Paprika-Tomaten Vinaigrette, Basilikum Schaum und Parmesanspähnen	33	
Carpaccio vom Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffel Vinaigrette	36	
Gratinierter Feta Käse auf Feigen mit Himbeerdressing, Pinienkernen und Frisée Salat	19	
Kopfsalatherzen BUECH	17	
Nüsslisalat mit Croutons, Speck und Wachteleiern	16	

Salatsaucen zur Auswahl: BUECH-Dressing aus Weissm Tomatenfond oder italienischer Sauce

Kalte und warme Suppen

Kalte Randengazpacho mit Meerretticheis	17	
Spinatcreme Suppe mit Sommertrüffeln	17	
Pastinaken-Safran Schaumsuppe	17	
Geme servieren wir Ihnen die drei Suppen als Trilogie	19	

Fleisch und Fisch Deklaration:

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

Fleischherkunft: Rind: Schweiz und Irland | **Schwein** Schweiz **Wildschwein:** Österreich | **Kalb:** Herrliberg ZH

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

Hauptgänge

Vorspeise Hauptgang

Fisch

Black Tiger Krevetten auf Kokos Reis mit einer fruchtigen Curry Sauce und Wok Gemüse | 42 | 56

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

Für eine Person | 63

Für zwei Personen zum Teilen pro Person | 61

Vegetarisch & Vegan

Feine Linguini an leichter Steinpilz Rahmsauce | 26 | 35

Tomaten-Artischocken Strudel mit Chimichurri und Kräutersalat | 29 | 38

Kräuter Couscous Salat mit eingelegtem Kürbis, Rosenkohlblätter und Waldpilzen | 27 | 36

Fleischgerichte

Rindsfilet Medaillon auf geschmortem Chicorée mit Flower Sprouts
Kartoffel-Sellerie-Trüffel Püree und Madeirajus | 59 | 66

Geschmorte Wildschweinhaxe auf Rahmwirsing mit Waldpilzen,
Hagebuttencreme und Kirschsauce | 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
dazu Gurken- und Stampf-Kartoffelsalat mit Radiesli | 49

Dessert

	½ Portion	
Saisonales Tagesdessert		17
Soft-Eiskaffee Buech mit einem Hauch Kirschwasser	9	16
Gebrannte Creme mit Ananas Sorbert	10	17
Maroni Eis umhüllt mit Meringue auf Williams - Birnenragout		17
Zwetschgenkompott mit Vanille Glace und Tonkabohnen Espuma		17
Bitterschokoladenmousse mit Doppelrahm	10	17
Blätterteig-Nuss Schnecke mit Sauerrahmeis	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