



Bei uns dreht sich alles um Fleisch. Nach sorgfältiger Auswahl wird nur Fleisch in Gourmetqualität, von besten Angus- und Hereford-Rindern verarbeitet. Geniessen Sie einen schönen Abend bei einem perfekt grillierten Steak, einem guten Tropfen Wein und charmantem Service.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ronald Schiller, Betriebsleiter
und das Buscadero-Team

Übrigens: Für den gelungenen Abschluss des Tages empfehlen wir Ihnen den Besuch des Taverna-Clubs im Posthotel Valbella (5 Gehminuten), wo Sie zu DJ-Musik bis in den frühen Morgen abtanzen können (von Mittwoch bis Montag).

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag
ab 17.00 Uhr

KONTAKT

+41 81 384 16 77
www.buscadero.ch
steakhouse@buscadero.ch



AlpinTrend

SALATE & VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern	10.00
Knackiger gemischter Salat mit frischen Kräutern	11.50
Tatar vom Rauchlachs mit Salatbouquet und Toast	19.00
Sautierte Black Tiger Crevetten mit buntem Zupfsalat an Mango-Passionsfruchtdressing	22.50
Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan	21.50
Ziegenkäse an Kräutermarinade mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Gartenkräuter serviert mit buntem Zupfsalat an Honig-Balsamico-Dressing	18.50

Wählen Sie zwischen diesen hausgemachten Salatsaucen:

- French
- Italian
- Honig-Balsamico
- Mango-Passionsfrucht



SUPPEN

- | | |
|--|-------|
| Rindsbouillon „Royal“
mit Gemüsestreifen und Eierstich | 11.50 |
| Chinesische Hühnersuppe
mit Glasnudeln und Chili | 10.50 |



VEGETARISCH

- | | |
|---|-------|
| Panzerotti con funghi porcini
auf Pilzragout
mit frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan | 22.50 |
| Würziger Grillkäse
mit Gemüsereis und Kefen | 26.00 |
| Pikante China-Wokpfanne
mit Nudeln oder Reis | 25.00 |

BUSCADERO KLASSIKER

Steakhouse Burger mit grillierten Speckstreifen, Bergkäse, Essiggurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Fry'n Dip Pommes	200g	24.50
BBQ Costini-Ribs mit Fry'n Dip Pommes	400g	29.50
Grillhaxe vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	600g	26.50
Chili-Reistopf mit Pouletbrust und Wokgemüse (scharf)		29.00
Buscadero Tomaten-Spaghetti mit Black Tiger Crevetten und Kirschtomaten		37.00
Buscadero Filetpfanne Rindsfiletstreifen in Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse		39.50
Rindsstreifen auf Spaghetti Pesto Rosso mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch und Peperoncini		32.50

MEAT & STEAKS AROUND THE WORLD

Wählen Sie einen unserer Styles (im Preis enthalten):

- Mesa Verde
mit Salatvariation und Kräuterbutter
- Farmer Style
mit Folienkartoffel und Kräuterbutter
- Western Style
mit Fry'n Dip Pommes in Maiskruste
und Kräuterbutter
- Provencial
mit Thymiankartoffeln und Kräuterbutter

Wählen Sie zusätzliche Beilagen (zu CHF 4.50 pro Portion):

- Buttermaiskolben
- Peperonata
- Wokgemüse
- sautierte Pilze
- Pfannengemüse
- Speckbohnen
- Pfefferrahmsauce

AUS DER SCHWEIZ

Maispouardenbrust		26.50
Kotelett vom Schwein	250g	29.00
Dry Aged Rindsentrecôte vom Weiderind	150g	39.00
	250g	56.00
	weitere 100g	+18.00
Valbella Ribeye von der Metzgerei Schafknecht	150g	34.00
	250g	46.50
	weitere 100g	+13.00
T-Bone-Steak vom Simmentaler Rind	400g	69.50



AUS AUSTRALIEN

Black Angus Rinder Richmond Valley Lamm aus New South Wales

Lammrack	200g	47.00
Rindsfilet	150g	39.50
	250g	59.00
	weitere 100g	+19.00

AUS ARGENTINIEN

Aberdeen Angus

Huftsteak	150g	29.50
	250g	41.00
	plus je 100g	+12.00
Entrecôte	150g	35.00
	250g	49.00
	plus je 100g	+16.00

AUS IRLAND

Hereford Beef

Rib-Eye-Steak	150g	36.00
	250g	49.50
	plus je 100g	+14.00

SPECIALS AB 2 PERSONEN

Schweizer Mixed Grill (400g) pro Person 58.00
Dry Aged Entrecôte,
Maispoularde, Costini Ribs

Commonwealth Platte (400g) pro Person 89.00
UK Ribeye, australisches Rindsfilet
und Lammrack

Südamerika Beef-Special (400g) pro Person 64.00
Entrecôte und Hüfte

Wählen Sie eine Garstufe:

- bleu, rare stark blutig, roh
- saignant, medium rare blutig
- à point, medium rosa
- demi-anglais, medium well halb durch
- bien cuit, well done gut durch

Unsere Steaks werden, wenn nicht anders bestellt,
medium (à point) gebraten.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Geflügel	CH	Rindfleisch	CH, IRL, ARG, AUS
Kalbfleisch	CH	Fisch &	CH, NOR, VNM
Schweinefleisch	CH	Meeresfrüchte	



DESSERTS

Mango-Passionsfruchtmousse mit Heidelbeer-Joghurtglace und Fruchtdekor	12.00
Duett von Kaffee und Schokolade Kaffee-Caramel-Mousse, Schokoladenglace und Fruchtgarnitur	11.50
Birnensorbet mit Bündner Röteli	11.00
Blutorangensorbet mit Campari	11.00
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Wodka	11.00
Coupe Honig-Met Vanilleglace mit Drambuie	12.50
Coupe Joghurt Heidelbeer- und Naturjoghurtglace mit frischen Beeren und Rahm	12.00
Caramel-Traum Caramel-, Vanille- und Schoggi- glace mit Mandeln, Nüssen, Krokant, Früchten und Rahm	12.50
1 Kugel Glace	3.50
Portion Rahm Vanille, Erdbeere, Schoggi, Caramel, Blutorange, Heidelbeerjoghurt, Naturjoghurt, Zitrone, Birne	+1.50