



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: In der angrenzenden Bar feiern Sie den Tagesausklang bei einem Apéritif, Longdrink oder einem Glas Wein. Die unkomplizierte Busci-Bar ist der „place to be“ um Freunde zu treffen, Einheimische kennenzulernen und neue Bekanntschaften zu machen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
11.30 bis 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Samstag
ab 17.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

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	11.50
Tatar vom Rauchlachs mit Salatbouquet und Toast	19.00
Knoblauch-Crevetten Black Tiger Crevetten in Olivenöl mit Peperoncini und Blattpetersilie dazu Baguette	22.50
Lauwarmer Tafelspitz vom Bündner Rind mit Tomatenvinaigrette und Salatbouquet	19.50
Ziegenkäse an Kräutermarinade mit Olivenöl, Knoblauch und Gartenkräuter serviert an buntem Zupfsalat und Honig-Balsamico-Dressing	18.50

Wählen Sie zwischen diesen hausgemachten Salatsaucen:

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



SUPPEN

- Klare Hühnersuppe** 10.50
mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern
- Rindsgulaschsuppe «Spicy»** 12.50
mit Peperoni und Chili



VEGETARISCH

- Steinpilznudeln** 26.50
Tagliatelle mit Rahmsteinpilzen,
frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan
- Vegi-Burger** 25.50
mit Grillkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten,
Fry'n Dip Pommes und dreierlei Saucen
- Paprika-Kokos-Curry** 25.00
mit Reis, Tofu, Ananas, Cashew-Kerne,
Agavensaft, Peperonistreifen und Kokosmilch

BUSCADERO KLASSIKER

Steakhouse Burger mit grillierten Speckstreifen, Bergkäse, Essiggurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Fry'n Dip Pommes	200g	25.50
BBQ-Ribs vom Brustspitz mit Fry'n Dip Pommes	400g	29.50
Grillhaxe vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	600g	26.50
Spaghetti „Gamberelli“ mit Black Tiger Crevetten, Knoblauch, Peperoncini, Oliven und Kirschtomaten		37.00
Chili-Reistopf mit Pouletbrust und Wokgemüse (scharf)		29.00
Buscadero Filetpfanne Rindsfiletstreifen in Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse		39.50
Rindsstreifen auf Spaghetti Pesto Rosso		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 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

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

AUS AUSTRALIEN

**Black Angus Rinder Richmond Valley
Lamm aus New South Wales**

Lammrückenfilet	200g	39.00
Rindsfilet	150g	39.50
	250g	59.00
	weitere 100g	+19.00

AUS ARGENTINIEN

Aberdeen Angus

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

AUS IRLAND

Hereford Beef

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

SPECIALS AB 2 PERSONEN

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

Commonwealth Platte (400g) pro Person 89.00
UK Ribeye, australisches Rindsfilet
und Lammrücken-Filet

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

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 Fruchtdeko	12.00
Duett von Kaffee und Schokolade Kaffee-Caramel-Mousse, Schokoladenglace und Fruchtgarnitur	11.50
Birnensorbet mit Bündner Röteli	11.00
Himbeersorbet 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 Schoggiglace mit Mandeln, Nüssen, Krokant, Früchten und Rahm	12.50
1 Kugel Glace Vanille, Erdbeere, Schoggi, Caramel, Heidelbeerjoghurt, Naturjoghurt, Zitrone, Birne, Himbeere	3.50
Portion Rahm	1.50