

LUNCH-MENÜ

VORSPEISEN

BUNTER KLEINER SALAT *menüsalat*
an walnuss-dressing

oder

KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN *menüsuppe*
mit curryschaum

HAUPTSPEISEN

LASAGNE AL FORNO *vegimenü* 25
tomaten-sugo | ricotta-spinat-füllung | basilikum

GRILLIERTES RINDSENTRECÔTE *fleischmenü* 30
süsskartoffel-püree | sellerie | topinambur-chips | purple curry jus

SAUTIERTES WOLFSBARSCHFILET *fischmenü* 30
randen-cousous | spinat & walnüsse | orangen beurre blanc

menüsalat oder -suppe sind im mittagsmenü inbegriffen, ansonsten verrechnen wir CHF 7.5

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT ^{1,2,3} *vorspeise / sharing-bowl für 2 pers.* 13/23
dressings: italienische salatsauce / orangen-thymian-dressing / walnuss-dressing
zusätze: geröstete nüsse +2 / gehacktes ei +3 / parmesan +3 / krosser speck +4

TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT² 19
avocado-crème | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne

POMODORO AL FORNO E BURRATA² 23
bunte tomaten al forno | burrata | aceto-balsamico | basilikum

BÒ TÁI CHANH^{1,2} 25
vietnamesisches carpaccio vom weiderind | süsser basilikum | minze | erdnüsse | schalotte

TATAR VOM RINDSFILET 29/42
schnittlauchöl | champignons | senf-körner | toastbrot | philadelphia-buttercrème
empfehlung: frischer saisonaler trüffel +8 / luftiges brioche +4 / pommes frites +4

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 18
hausgemachte pasta | trüffel-käse-rahmsauce | frischer saisonaler trüffel

GAMBAS AL AJILLO^{1,2} 22/37
im olivenöl gebratene shrimps | knoblauch | dörrotomaten | chili

MAIS-CRÈME-SÜPPCHEN² 14
mais | schalotte | mango-polenta

HAUSGEMACHTE PASTA

UNSERE SAUCEN

kleiner hunger / normaler hunger

AL TARTUFO NERO² 26/37
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

ALLO ZAFFERANO² 24/35
safran-champagner-sauce | tomaten-thymian ricotta
empfehlung: mit grillierten black tiger shrimps +8

CON BURRO E SALVIA² 22/33
butter | salbei | cherry-tomaten

AGLIO E PEPERONCINO^{1,2,3} 22/33
frischer peperoncino | knoblauch | olivenöl

AL RAGU E BALSAMICO^{1,2} 24/35
rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten

ALLA CARBONARA DI SAUCERIA² 24/35
krosser speck | eigelb | parmigiano

ALLE VONGOLE IN BIANCO² 26/37
venusmuschel | prosecco | peperoncino | petersilie | knoblauch

WÄHLE DEINE LIEBSLINGS PASTA-SORTE (*wir haben auch glutenfreie pasta*)

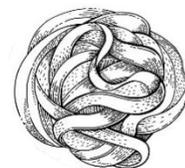
PACCHERI RIGATI



MAFALDINE



TAGLIOLINI



HAUPTSPEISEN

- THAI KAENG MASAMAN** ^{1,3} 32
mildes thaicurry mit erdnüssen | kartoffeln | zwiebeln | blumenkohl |jasmin-reis
empfehlung: hausgemachtes mango chutney +2 / crunchy chicken +7 / shrimps +8
- PROSECCO-RISOTTO MIT WALDPILZEN** ² 24
crémiger risotto | mit prosecco abgelöscht | waldpilze
empfehlung: frischer saisonaler trüffel +8
- JAPANISCHES TORI-KATSU** ¹ ca. 18 min wartezeit 30
frittiertes panko chicken | frühlingzwiebeln | asiatischer krautsalat | tonkatsu-sauce
- INDISCHES CHICKEN TANDOORI** ² ca. 18 min wartezeit 33
pikantes tandoori-chicken | raita-sauce |jasmin-reis
empfehlung: hausgemachtes mango chutney +2
- SAKE TERIYAKI** ¹ ca. 190g 36
sautiertes lachsfilet | teriyaki-sauce | asiatisches gemüsebeet
- ENTRECÔTE VOM CHARRA BEEF** ^{1,2} ca. 200g 55
bestes entrecôte-stück vom spanisches charra-rind | wähle 2 saucen aus
- RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** ² ca. 180g | 250g 44/54
*rare angebraten, mit café de paris-kräuterbutter gratiniert.
zum fertig köcheln auf dem rechaud serviert.*

BEILAGEN

POMMES FRITES 1,2,3	7
<i>handcut-style 2-mal frittiert</i>	
BUTTER TAGLIOLINI	7
<i>handgemachte tagliolini im butter geschwenkt</i>	
GETRÜFFELTE TAGLIOLINI	11
<i>handgemachte tagliolini in trüffelsauce geschwenkt und frischem trüffel serviert</i>	
SAISONALES MARKTGEMÜSE 2	8
<i>knackiges gemischtes gemüse von unserem gemüsehändler</i>	
WALDPILZ-PROSECCO-RISOTTO 2	9
<i>crémiger risotto mit prosecco, butter, mascarpone und waldpilzen verfeinert</i>	
JASMIN-REIS 1,2,3	5
<i>jasmin-reis mit kaffirlimettenblätter & zitronengras aromatisiert</i>	
BEILAGENSALAT 1,2,3	7
<i>gemischte blattsalate mit hausgemachtem italienischem dressing</i>	

SAUCEN

CHIMICHURRI 1,2,3	2
<i>kalte, argentinische kräutersauce mit peperoncino und knoblauch</i>	
KRÄUTERBUTTER 2	2
<i>unsere café de paris kräuterbutter-mischung</i>	
PORTWEINJUS 2	3
<i>72h eingekochter rotweinjus mit portwein verfeinert</i>	
MORCHELRAHMJUS 2	4
<i>72h eingekochter rotweinjus mit morcheln und rahm verfeinert</i>	
GARLIC-MAYO 1,2	2
<i>hausgemachte mayonnaise mit knoblauch verfeinert</i>	
BBQ-SAUCE 1,2	2
<i>unser erfrischendes tomaten-chutney mit geräuchertem paprika</i>	

GUT ZU WISSEN

bei uns ist alles hausgemacht. alle speisen werden mit grösster sorgfalt und handwerklichem geschick täglich frisch hergestellt. wir verzichten auf convenience-produkte und setzen auf das können unserer köche.

unsere hohen qualitätsansprüche bei der produktauswahl, beim personal, tafelkultur und interieur soll zu einem einmaligen erlebnis für unsere gäste führen.

das sauceria-team wünscht dir einen wundervollen besuch und guten appetit.

1; laktosefrei 2; glutenfrei 3; vegan

schwein, huhn, rind; ch/ blackangus-rind; arg/ charra-rind; esp/ shrimps; vnm venusmuscheln; it/ pulpo; ita/ lachs; nor/ thunfisch; phl

alle preise verstehen sich in chf und sind inkl. dem aktuellen must.-satz.