

# VORSPEISEN

**BUNTER BLATTSALAT** auch als salatbowl zum teilen möglich 13|23  
italienisches- oder french- oder honey-mustard dressing



+pimp your salad!

geröstete nüsse (2), gehacktes ei (3)  
parmesan (3), speck (4), shrimps (8)

**KNACKIGER NÜSSLISALAT** 17

gehacktes ei | croûtons | frenchdressing | kresse

+any toppings?


speck (4), shrimps (8)

 **TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT** 18  
avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkern

 **TARTARE DI POMODORI E BURRATA** 23  
tomaten-tatar | burrata | basilikum-milch-schaum

 **TATAR VOM RINDSFILET** 120g | 180g 28|41  
schnittlauchöl | champignons | philadelphia-buttercrème | senfkörner  
wird mit toastbrot von der bäckerei füger serviert. \*

*\*unsere empfehlung; mit luftigem brioche (+4) oder pommes frites (+4)*

 **GAMBAS AL AJILLO** 5 halbe black tiger | 6 ganze black tiger 20|35  
im olivenöl gebratene shrimps | viel knoblauch | dörrotomaten

 **LINSEN-APFEL-KOKOSSÜPPCHEN** 13  
ingwerschaum | cashew-nüssen

**TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO** 18  
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

**TAVOLATA** eine reise durch die vorspeisen (ab 2 personen) pro pers. 29  
pomodoro e burrata | gambas al ajillo | tatar vom rindsfilet  
bunter blattsalat mit croûtons und parmesan | toastbrot

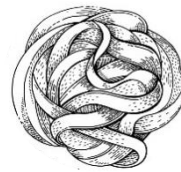
# HAUSGEMACHTE PASTA

wir verwenden ei in unserer pasta!

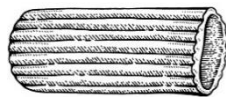
wähle deine Pasta;



**MAFALDINE**



**TAGLIOLINI**



**PACCHERI  
RIGATI**

*3/4 Portion | 1/1 Portion*



**AL TARTUFO NERO**

22|37

trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel



**AGLIO E PEPERONCINO**

18|30

knoblauch | peperoncino | italienisches olivenöl | kräuter

+shrimps (8)



**ALLO ZAFFERANO**

20|35

safran-champagnersauce | tomaten-thymian ricotta

+shrimps (8)



**SUGO DI POMODORO E BUFALA**

20|35

frische tomatensauce | büffelmozzarella | pinienkerne



**AL POLPO**

21|36

grillierter oktopus | oliven | dörrotomaten | mediterrane kräuter



**AL RAGU E BALSAMICO**

21|36

rindsbolognese | balsamicojus | cherytomaten



wir haben auch glutenfreie pasta (nicht hausgemacht).

# SEAFOOD

 **GRILLIERTER PULPO** 36  
chimichurri | kräuter | blattspinat teriyaki \*

**FISH 'N' CHIPS** 34  
zanderfilet im pankomantel | sauce tartare | pommes frites | krautsalat

# EXOTISCHES

 **JAPANISCHES TORI-KATSU** 15 min wartezeit 30  
frittiertes panko chicken | frühlingszwiebeln | krautsalat | tonkatsu-sauce\*

 **INDISCHES CHICKEN TANDOORI** 20 min wartezeit 34  
zart pikantes tandoori-chicken | raita-sauce |jasmin-reis  
*+ mango-chutney (2)*

 **THAILÄNDISCHES KAENG PHAK** 29  
scharfes grünes curry | gemüse | cashew |jasmin-reis  
*+ mango-chutney (2)*

**ALBANISCHER BÖREK** 15 min wartezeit 25  
filoteig-gebäck | lauch-hirtenkäse-füllung | joghurtsauce und kräuter

# VOM METZGER

 **TAFELSPITZ** 36  
im asiatischen fond | gemüse | junge kartoffeln | sauerampfer-crème

 **RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** 180g | 250g 42|52  
der klassiker aus genf. kurz angebraten und mit café de paris-kräuterbutter gratiniert. zum fertig köcheln auf dem rechaud.\*

 **ZARTES BLACK ANGUS RINDSFILET** 180g | 250g 50|65  
wähle; portweinjus oder chimichurri oder japanischer mirin-jus \*

*\*unsere beilagen sind auf der nächsten seite*

# BEILAGEN

-  **POMMES FRITES** 7  
handcut-style
-  **JUNGE BRATKARTOFFELN** 8  
mit butter & rosmarin sautiert
-  **SAFRAN-RISOTTO** 9  
mit grosszügig mascarpone, parmigiano & butter verfeinert
- TAGLIOLINI** 7  
an butter mit frischen kräutern serviert
- GETRÜFFELTE TAGLIOLINI** 11  
mit frischem trüffel und trüffelrahmsauce
-  **JASMIN-REIS** 5  
mit zitronengras und kaffirlimettenblätter aromatisiert
-  **SAISONALES MARKTGEMÜSE** 8  
frisches knackiges gemüse, blanchiert und im butter sautiert
-  **BLATTSPINAT TERIYAKI** 9  
verfeinert mit sesam, ingwer, sojasauce & mirin
-  **BUNTER BLATTSALAT** 7  
mit radiesschen, cherrytomaten und kresse garniert

# SAUCEN

-  **SAUCE TARTARE** 2  
dies klassische tartare-sauce
-  **CHIMICHURRI** 2  
kalte argentinische kräutersauce für fleisch & fisch
-  **TONKATSU-SAUCE** 2  
japanische «bbq»-sauce ohne raucharoma
-  **MANGO CHUTNEY** 2  
mango-konfit mit einer süss-scharfen note
-  **RAITA** 2  
joghurtdip mit tomaten, gurken, knoblauch
-  **PORTWEINJUS** 5  
72 stunden eingekochter jus mit portwein verfeinert
-  **JAPANISCHER MIRIN-JUS** 5  
72 stunden eingekochter jus mit mirin und sojasauce verfeinert



**GLUTENFREI**



**VEGAN**



**LAKTOSEFREI**

## **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.*

## **ALLERGIEN**

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

## **DEKLARATION**

Schweinefleisch	Schweiz
Hühnerfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Rindfleisch Black Angus	Argentinien
Shrimps	Vietnam
Pulpo	Italien
Zander	Estland

*Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. dem aktuellen MwSt.-Satz*