

KALTE VORSPEISEN

-  **BUNTER BLATTSALAT** 12|22
italian-, japanese-, french- oder honey mustard dressing

+nüsse (2), parmesan (3), speck (6), shrimps (8)
-  **KNACKIGER NÜSSLISALAT** 18
gehacktes ei | croûtons | frenchdressing | kresse

+speck (6), shrimps (8)
-  **TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT** 18
belper knolle | avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne
-  **TUNA TATAKI** 20
japan-mayo | edamame | sesam | zitronengras-ingwer-vinaigrette
-  **MEDITERRANER PULPOSALAT** 27
brätler kartoffeln | kalamatra oliven | gremolata
-  **POMODORO AL FORNO E BURRATA** 23
ofen-tomate | burrata | kräuter | balsamico | knoblauch
-  **TATAR VOM RINDSFILET AL SAUCERIA** 28|40
tomaten-whiskey schaum | zwiebelrelish | senfkörner

wird mit toastbrot vom füger und salziger butter serviert.

unsere empfehlung;
mit luftigem brioche (+6) oder pommes frites (+7)

WARME VORSPEISEN

- POTAGE AUX OIGNONS ET CHAMPIGNONS** 15
zwiebel-pilz suppe | trüffel | blätterteighaube
-  **ASIATISCHE TOMATEN-KOKOSSUPPE** 12
zironengrasschaum | kaffirlimette

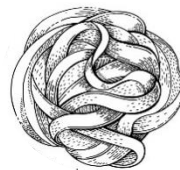
+shrimps (8)
-  **MOULES À LA MARINIÈRE** 19
miesmuscheln | prosecco | tomaten | chili | kräuter | sellerie
-  **GAMBAS AL AJILLO** 19|34
im olivenöl gebackene shrimps | knoblauch | cherry- & dörrtomate
- EBI TEMPURA** 21
frittierte shrimps | tempuramantel | japan-mayo

FRISCHE HAUS- GEMACHTE PASTA

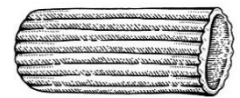
 wähle deine Pasta;



MAFALDINE



TAGLIOLINI



**PACCHERI
RIGATI**

wähle deine Sauce;

AL TARTUFO NERO

trüffel-käse-rahmsauce | frischer schwarzer trüffel

21|36



AGLIO E PEPERONCINO

knoblauch | peperoncino | kräuter

18|33

+shrimps (8)

ALLO ZAFFERANO

safran-champagnersauce | tomaten-thymian ricotta

19|34



SUGO DI POMODORO E BUFALA

frische tomatensauce | büffelmozzarella | pinienkerne

19|34



FRUTTI DI MARE

scampi | pulpo | cozze | langustine | knoblauch | chili

22|37



AL RAGU E BALSAMICO

rindsbolognese | balsamicojus | cherrytomaten

20|35

AUS DEM MEER

-  **GRILLIERTER PULPO** 35
chimichurri | kräuter | ratatouille
-  **MOULES ET FRITES** 37
miesmuscheln | safran-mayo | pommes frites
-  **GEPFEFFERTES TUNA-STEAK** wird medium-rare grilliert 42
salsa verde | cherrytomaten | kräuter | ratatouille

unsere beilagen sind auf der nächsten seite

EXOTISCHE ECKE

- JAPANISCHES PANKO CHICKEN** 29
knusprig frittiertes chicken-oberschenkel ohne knochen | tonkatsu
-   **THAILÄNDISCHES KAENG PHAK** 30
scharfes grünes curry | gemüse | cashew | jasmin-reis

+tofu (3), pouletbruststreifen (7), shrimps (8)

unsere empfehlung;
mit herzhaftem mango chutney (+2)

-  **INDISCHES CHICKEN TANDOORI** 29
chicken-oberschenkel ohne knochen | pikante tandoori-marinade | raita
- KNUSPRIG GEBACKENER FETA** 26
zucchini | sesam | tomaten chutney

unsere beilagen sind auf der nächsten seite

VOM METZGER

-  **RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** 180g | 300g 42|58
der klassiker aus genf. wird auf dem rechaud zum selber köcheln serviert.






dazu gibt es ratatouille-gemüse

-  **BLACK ANGUST RINDSFILET** 180g | 300g 56|79
wird mit portweinjus, trüffelrahmjus (+5) oder sauce bernaise serviert.

dazu gibt es ratatouille-gemüse

unsere beilagen sind auf der nächsten seite

UNSERE BEILAGEN

	POMMES FRITES	7
	CRÈMIGER PROSECCO RISOTTO	9
	BUTTER TAGLIOLINI	7
	GETRÜFFELTE TAGLIOLINI	11
	JASMIN-REIS	5
	RATATOUILLE	8
	BLATTSPINAT	9
	BUNTER BLATTSALAT	7

MEHR SAUCE GEFÄLLIGST?

	SAFRAN-MAYO mit safran verfeinerte mayonnaise	2
	JAPAN-MAYO mit dashi und sesam verfeinerte mayonnaise	2
	TOMATEN CHUTNEY unser hauseigenes ketchup	2
	HOT CHILI gehackte chili mit olivenöl	2
	CHIMICHURRI kalte kräutersauce mit ursprung aus argentinien	2
	SALSA VERDE kalte kräutersauce aus dem mittelmeeerraum	2
	TONKATSU japanische «bbq»-sauce mit einer süssen note	2
	MANGO CHUTNEY mango-konfit mit einer süss-scharfen note	2
	RAITA joghurtdip mit tomaten, gurken, knoblauch	2
	SAUCE BERNAISE klassisch französische buttersauce mit estragon	5
	PORTWEINJUS 72 stunden eingekochter jus mit portwein verfeinert	5
	TRÜFFELRAHMJUS 72 stunden eingekochter jus mit trüffel & rahm verfeinert	7



GLUTENFREI



GLUTENFREI MÖGLICH



VEGAN



VEGAN MÖGLICH

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
Shrimps	Vietnam
Miesmuscheln	Niederlande
Pulpo	Italien
Thunfisch	Philippinen
Langustine	Dänemark

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. 7.7% MwSt.