

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.