

# LUNCH-MENÜ

## VORSPEISEN

**BUNTER KLEINER SALAT** *menüsalat*  
an honey-mustard dressing

oder

**ZUCCHETTI-CRÈME-SÜPPCHEN** *menüsuppe*  
mit crème fraîche

## HAUPTSPEISEN

**INDISCHES GEMÜSE PAKORA** *vegimenü 27*  
frittiertes gemüse | joghurt-minz-sauce | mango chutney | tomaten-zwiebel-salat

\*\*\*

**PACCHERI RIGATI CON SALSICCIA** *fleischmenü 29*  
hausgemachte pasta | tomaten | weisse bohnen | pecorino | oregano

\*\*\*

**SHRIMP PENANG LAKSA** *fischmenü 32*  
malaysische curry-suppe | eiznudeln | shrimps | sojasprossen | koriander

*menüsalat oder -suppe sind im mittagsmenü inbegriffen  
ansonsten verrechnen wir CHF 6*

# VORSPEISEN

**BUNTER BLATTSALAT** *vorspeise | sharing-bowl* 13|23  
italienisches- oder caesar- oder orangen-thymian-  
dressing

+add some toppings

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

**CLASSIC CAESAR SALAD** 17  
baby lattich | parmesan | croûtons

+add some bacon (4)

crispy chicken (7) or shrimps (8)

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

 **CARPACCIO VOM SCHWEIZER WEIDERIND** 25  
klassisches carpaccio | rucola | parmiggiano | olivenöl | balsamico

+add some fresh truffle (11)

**TATAR VOM RINDSFILET** *vorspeise | hauptspeise* 29|42  
schnittlauchöl | champignons | philadelphia-buttercrème | pumpernickel  
wird mit toastbrot von der bäckerei füger serviert. \*

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

 **GAMBAS AL AJILLO** *vorspeise | hauptspeise* 21|36  
im olivenöl gebratene shrimps | viel knoblauch | dörrtomaten

# HAUSGEMACHTE PASTA

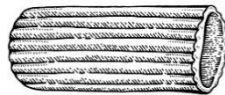
wähle deine Pasta;



**MAFALDINE**



**TAGLIOLINI**



**PACCHERI  
RIGATI**

*kleiner hunger | normaler hunger*

 **AL TARTUFO NERO** 24|35  
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

 **ALLO ZAFFERANO** 23|34  
safran-champagnersauce | tomaten-thymian ricotta

+shrimps (8)

 **ALL'ARRABBIATA** 22|33  
pikante tomatensauce | peperoncino | basilikum

 **ALLE VONGOLE IN BIANCO** 25|36  
venusmuscheln | prosecco | peperoncino | petersilie | sellerie

 **AL RAGU E BALSAMICO** 23|32  
rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten



wir haben auch glutenfreie pasta (nicht hausgemacht).

# HAUPTSPEISEN

 **THUNFISCH STEAK** ca. 200g 42  
klassisch medium-rare grilliert

 **FILET VOM BLACK ANGUS** ca. 180g oder 250g 51|66  
butter zartes argentinisches rindsfilet mit bester qualität

zu den grill-spezialitäten kannst du 2 saucen auswählen.  
jede weitere kostet 2,-


  **chimichurri** kalte kräutersauce

 café de paris-**kräuterbutter**

  **garlic** mayonnaise

  **chili** mayonnaise

 **portweinjus**

 **bbq-sauce** sauceria style

 **guacamole**

  **mango-chutney**

 **raita** joghurt mit tomaten und gurken und knoblauch

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

 **JAPANISCHES TORI-KATSU** ca. 18 min wartezeit 30  
frittiertes panko chicken | frühlingzwiebeln | krautsalat | tonkatsu-sauce

 **INDISCHES CHICKEN TANDOORI** ca. 18 min wartezeit 32  
zart pikantes tandoori-chicken | raita-sauce |jasmin-reis

+ mango-chutney (2)

  **ROTES THAILÄNDISCHES KAENG PHET** vegan 29  
leicht pikantes rotes curry | gemüse | cashew |jasmin-reis

+ mango-chutney (2)

*\*unsere beilagen sind auf der nächsten seite*

# BEILAGEN

<b>POMMES FRITES</b>	7
<b>LAUWARMER KARTOFFELSALAT</b>	8
<b>TAGLIOLINI</b>	7
<b>GETRÜFFELTE TAGLIOLINI</b>	11
<b>JASMIN-REIS</b>	5
<b>SAISONALES MARKTGEMÜSE</b>	8
<b>GRILLIERTER MAISKOLBEN</b>	6
<b>BUNTER BLATTSALAT</b>	7



**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  
Hühnerfleisch  
Rindfleisch  
Rindfleisch Black Angus  
Kalbfleisch  
Shrimps  
Pulpa  
Thunfisch  
Calamari  
Miesmuscheln  
Venusmuscheln

Schweiz  
Schweiz  
Schweiz  
Argentinien  
Schweiz  
Vietnam  
Italien  
Philippinen  
Spanien  
Niederlande  
Italien/ Niederlande

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