

LUNCH-MENÜ

VORSPEISEN

BUNTER KLEINER SALAT *menüsalat*
an orangen-thymian dressing

oder

SPARGELCRÈME-SÜPPCHEN *menüsuppe*
mit rahmhaube und spargelspitzen

HAUPTSPEISEN

MEDITERRANER GEMÜSE QUICHE *vegimenü* **26**
cherrytomaten | zucchetti | mozzarella | basilikumpesto

FALSCHES KALBSFILET *fleischmenü* **34**
sanft niedergegart | rosmarin-rahmjus | kartoffelpürée | gemüse

GRILLIERTES LACHSFILET *fischmenü* **30**
zerlassenz orangen-zitronenbutter | cremiger spargelrisotto | pamesanchip

*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), gehacketes 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)*

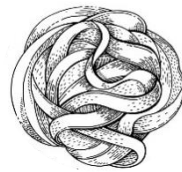
 **GAMBAS AL AJILLO** *vorspeise | hauptspeise* 21|36
im olivenöl gebratene shrimps | viel knoblauch | dörrtomaten

HAUSGEMACHTE PASTA

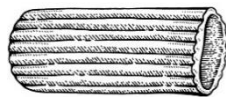
wähle deine Pasta;



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

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