

# VORSPEISEN

**BUNTER BLATTSALAT** <sup>1,2,3</sup> *vorspeise / sharing-bowl für 2 pers.* 13/23

*dressings:* italienische salatsauce / orangen-thymian-dressing / walnuss-dressing

*zusätze:* geröstete nüsse +2 / gehacktes ei +3 / parmesan +3 / krosser speck +4

**TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT**<sup>2</sup> 19

*avocado-crème | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne*

**POMODORO AL FORNO E BURRATA**<sup>2</sup> 23

*bunte tomaten al forno | burrata | aceto-balsamico | basilikum*

**BÒ TÁI CHANH**<sup>1,2</sup> 25

*vietnamesisches carpaccio vom weiderind | süsser basilikum | minze | erdnüsse | schalotte*

**TATAR VOM RINDSFILET** 29/42

*schnittlauchöl | champignons | senf-körner | toastbrot | philadelphia-buttercrème*

*empfehlung:* frischer saisonaler trüffel +8 / luftiges brioche +4 / pommes frites +4

**TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO** 18

*hausgemachte pasta | trüffel-käse-rahmsauce | frischer saisonaler trüffel*

**GAMBAS AL AJILLO**<sup>1,2</sup> 22/37

*im olivenöl gebratene shrimps | knoblauch | dörrotomaten | chili*

**MAIS-CRÈME-SÜPPCHEN**<sup>2</sup> 14

*mais | schalotte | mango-polenta*

# HAUSGEMACHTE PASTA

## UNSERE SAUCEN

*kleiner hunger / normaler hunger*

**AL TARTUFO NERO**<sup>2</sup> 26/37  
*trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel*

**ALLO ZAFFERANO**<sup>2</sup> 24/35  
*safran-champagner-sauce | tomaten-thymian ricotta*  
**empfehlung:** mit grillierten black tiger shrimps +8

**CON BURRO E SALVIA**<sup>2</sup> 22/33  
*butter | salbei | cherry-tomaten*

**AGLIO E PEPERONCINO**<sup>1,2,3</sup> 22/33  
*frischer peperoncino | knoblauch | olivenöl*

**AL RAGU E BALSAMICO**<sup>1,2</sup> 24/35  
*rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten*

**ALLA CARBONARA DI SAUCERIA**<sup>2</sup> 24/35  
*krosser speck | eigelb | parmigiano*

**ALLE VONGOLE IN BIANCO**<sup>2</sup> 26/37  
*venusmuscheln | prosecco | peperoncino | petersilie | knoblauch*

WÄHLE DEINE LIEBSLINGS PASTA-SORTE (*wir haben auch glutenfreie pasta*)

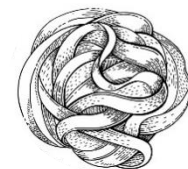
**PACCHERI RIGATI**



**MAFALDINE**



**TAGLIOLINI**



# HAUPTSPEISEN

- THAI KAENG MASAMAN** <sup>1,3</sup> 32  
*mildes thaicurry mit erdnüssen | kartoffeln | zwiebeln | blumenkohl |jasmin-reis*  
**empfehlung:** hausgemachtes mango chutney +2 / crunchy chicken +7 / shrimps +8
- PROSECCO-RISOTTO MIT WALDPILZEN** <sup>2</sup> 24  
*crèmiger risotto | mit prosecco abgelöscht | waldpilze*  
**empfehlung:** frischer saisonaler trüffel +8
- JAPANISCHES TORI-KATSU** <sup>1</sup> ca. 18 min wartezeit 30  
*frittiertes panko chicken | frühlingzwiebeln | asiatischer krautsalat | tonkatsu-sauce*
- INDISCHES CHICKEN TANDOORI** <sup>2</sup> ca. 18 min wartezeit 33  
*pikantes tandoori-chicken | raita-sauce |jasmin-reis*  
**empfehlung:** hausgemachtes mango chutney +2
- SAKE TERIYAKI** <sup>1</sup> ca. 190g 36  
*sautiertes lachsfilet | teriyaki-sauce | asiatisches gemüsebeet*
- ENTRECÔTE VOM CHARRA BEEF** <sup>1,2</sup> ca. 200g 55  
*bestes entrecôte-stück vom spanisches charra-rind | wähle 2 saucen aus*
- RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** <sup>2</sup> ca. 180g | 250g 44/54  
*rare angebraten, mit café de paris-kräuterbutter gratiniert.  
zum fertig köcheln auf dem rechaud serviert.*

# BEILAGEN

<b>POMMES FRITES</b> 1,2,3	7
<i>handcut-style 2-mal frittiert</i>	
<b>BUTTER TAGLIOLINI</b>	7
<i>handgemachte tagliolini im butter geschwenkt</i>	
<b>GETRÜFFELTE TAGLIOLINI</b>	11
<i>handgemachte tagliolini in trüffelsauce geschwenkt und frischem trüffel serviert</i>	
<b>SAISONALES MARKTGEMÜSE</b> 2	8
<i>knackiges gemischtes gemüse von unserem gemüsehändler</i>	
<b>WALDPILZ-PROSECCO-RISOTTO</b> 2	9
<i>crémiger risotto mit prosecco, butter, mascarpone und waldpilzen verfeinert</i>	
<b>JASMIN-REIS</b> 1,2,3	5
<i>jasmin-reis mit kaffirlimettenblätter &amp; zitronengras aromatisiert</i>	
<b>BEILAGENSALAT</b> 1,2,3	7
<i>gemischte blattsalate mit hausgemachtem italienischem dressing</i>	

# SAUCEN

<b>CHIMICHURRI</b> 1,2,3	2
<i>kalte, argentinische kräutersauce mit peperoncino und knoblauch</i>	
<b>KRÄUTERBUTTER</b> 2	2
<i>unsere café de paris kräuterbutter-mischung</i>	
<b>PORTWEINJUS</b> 2	3
<i>72h eingekochter rotweinjus mit portwein verfeinert</i>	
<b>MORCHELRAHMJUS</b> 2	4
<i>72h eingekochter rotweinjus mit morcheln und rahm verfeinert</i>	
<b>GARLIC-MAYO</b> 1,2	2
<i>hausgemachte mayonnaise mit knoblauch verfeinert</i>	
<b>BBQ-SAUCE</b> 1,2	2
<i>unser erfrischendes tomaten-chutney mit geräuchertem paprika</i>	

# 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.*

***1; laktosefrei 2; glutenfrei 3; vegan***

*schwein, huhn, rind; ch/ blackangus-rind; arg/ charra-rind; esp/ shrimps; vnm venusmuscheln; it/ pulpo; ita/ lachs; nor/ thunfisch; phl*

*alle preise verstehen sich in chf und sind inkl. dem aktuellen must.-satz.*