

LUNCH-MENÜ

VORSPEISEN

BUNTER MENÜSALAT

an sesamdressing

oder

ERBSENCRÈME-SÜPPCHEN

mit minzeschaum

HAUPTSPEISEN

LAUCH-QUICHE *vegimenü* 25
sauerrahm-mandel-crème | thymian

RINDSHUFT STEAK *fleischmenü* 36
kartoffel-kokos-matcha-pürée | apfel-kaffirlimetten-sauce | pilze

MEDITERRANER FISCHINTOPF *fischmenü* 36
kartoffeln | gemüse | sauce rouille

TATAR VOM TUNA *fitnessmenü* 32
mango & gurke | frühlingzwiebeln | sesam-kardamom | erdnüsse | toastbrot

*menüsalat oder -suppe sind im mittagsmenü inbegriffen
ansonsten verrechnen wir CHF 5.50*

KALTE VORSPEISEN

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

+nüsse (2), ei (3), parmesan (3), speck (6), shrimps (8)

 **KNACKIGER NÜSSLISALAT** 16
gehacktes ei | croûtons | frenchdressing | kresse

+speck (6), shrimps (8)

 **POMODORO AL FORNO E BURRATA** 23
tomate | burrata | kräuter | balsamico | knoblauch

 **TATAR VOM RINDSFILET** 140g | 200g 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

 **ASIATISCHE TOMATEN-KOKOSSUPPE** 12
zitronengrasschaum | kaffirlimette

+shrimps (8)

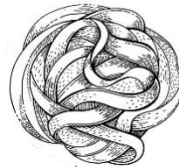
 **GAMBAS AL AJILLO** 19|34
gebackene shrimps im olivenöl | knoblauch | cherry- & dörrtomate

FRISCHE HAUS- GEMACHTE PASTA

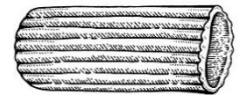
 wähle deine Pasta;



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

EXOTISCHE ECKE

 **GEPFEFFERTES TUNA-STEAK** *wird medium-rare grilliert* 42
tomaten-ingwer-chutney | cherrytomaten | blattspinat teriyaki-style

JAPANISCHES PANKO CHICKEN 29
knuspriger chicken-oberschenkel | frühlingzwiebeln | 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)

VOM METZGER


 **RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** 180g | 300g 42|58
der klassiker aus genf. kurz angebraten und mit café de paris-kräuterbutter gratiniert. zum fertig köcheln auf dem rechaud.

wird mit ratatouille-gemüse serviert

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

wird mit ratatouille-gemüse serviert

UNSERE BEILAGEN

 **POMMES FRITES** 7

 **CRÈMIGER PROSECCO RISOTTO** 9

BUTTER TAGLIOLINI 7

GETRÜFFELTE TAGLIOLINI 11

 **JASMIN-REIS** 5

 **RATATOUILLE** 8

 **BLATTSPINAT TERIYAKI-STYLE** 9

 **BUNTER BLATTSALAT** 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.