

BANKETT- ANGEBOT

Für Gesellschaften ab 10 Personen bieten wir einheitliche Menüs an. Die Zusammenstellung des Essens überlassen wir Ihnen, egal ob 3-Gang, 4-Gang oder auch mehr Gänge.

Falls Sie Unterstützung wünschen, helfen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne.

Das Menu mit der Personenanzahl muss uns mindestens drei Arbeitstage vor Reservationstermin bekanntgegeben werden.

Teilen Sie uns mit, ob der Hauptgang mit oder ohne Nachschlag serviert werden soll.

Gruppen ab 20 Personen werden aus Platzgründen im inneren des Restaurants platziert.

Bei Fragen oder Änderungen, erreichen Sie uns telefonisch unter: 071 571 33 77 oder per E-Mail: restaurant@sauceria.ch

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl 7.7% MwSt.

APÉRO-ANGEBOT

HARTWEIZEN KRÄCKER	2
mit verschiedenen kräutern gewürzt	
EINGELEGTE OLIVEN	2
im olivenöl mit kräutern und knoblauch	
SONNENGETROCKNETE TOMATEN	2
mit verschiedenen kräutern und olivenöl	
EINGELEGTE ARTISCHOKENHERZEN	2
mit zitronenzeste, olivenöl und petersilie	
PARMIGGIANO	2
gewürfelt als fingerfood	
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-STICKS	4.5
mit basilikum-dörrtomaten vinaigrette und frischen kräutern	
MEDITERRANER GAMBAS-SPIESS	5
angebraten im knoblauch-olivenöl und peperoncino	
RINDSTATAR-CANAPÉ	7
auf toastbrot mit eingelegten senfkörner und zwiebelrelish	
SAISONALE DIPS	0.5
zum dippen	

stellen Sie Ihren Apéro so zusammen, wie Sie es möchten.

MENÜ 1

menüpreis fleisch 55.50 vegi 54.50

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

BUNTER BLATTSALAT **12**
mit italienischer salatsauce | cherrytomaten | radiesschen | kresse

PACCHERI RIGATI AL SUGO DI POMODORO vegi **34**
frische tomatensauce | büffelmozzarella | pinienkernen

ODER

PACCHERI RIGATI AL RAGU fleisch **35**
rindsbolognese | balsamicojus | cherrytomaten

MOUSSE AU CHOCOLAT **8.5**
mango-basilikum gelée | verschiedene fruchte

MENÜ 2

menüpreis fleisch 84 vegi 72

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

KNACKIGER NÜSSLISALAT 13
mit french dressing | gekochtes ei | croûtons | kresse

ASIATISCHE TOMATEN-KOKOSSUPPE 12
zitronengrasschaum | kaffirlimette

KNUSPRIG GEBACKENER FETA vegi 35
zucchetti | sesam | tomatenchutney | risotto

ODER

ROASTBEEF VOM ENTRECÔTE fleisch 47
kräuterbutter | ratatouille | risotto

CRÈME BRÛLÉE 12
tonkabohne | frische fruchte

MENÜ 3

menüpreis fleisch 107 vegi 95

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

POMODORO AL FORNO E BURRATINA 19
ofentomate | kleine burratina | knoblauch | kräuter | balsamico

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 16
pasta an trüffel-käse-rahmsauce | frischer schwarzer trüffel

GEPFEFFERTES TUNA-STEAK fisch 42
salsa verde | cherytomaten | blattspinat |jasmin reis

ODER

CHATEAUBRIAND VOM ARGENTINISCHEN RIND fleisch 54
sauce bernaise | ratatouille | junge bratkartoffeln

SNICKERS AL SAUCERIA 18
erdnussbutterparfait | mousse au chocolat | erdnüsse |caramelsauce

MENÜ 4

menüpreis fleisch 95 vegi 79

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

BUNTER BLATTSALAT **12**
mit japanischem dressing | cherrytomaten | radiesschen | kresse

TUNA TATAKI **20**
japan-mayo | edamame | sesam | zitronengras-ingwer-vinaigrette

THAILÄNDISCHES KAENG PHAK vegetarisch **33**
pikantes grünes curry | gemüse | tofu |jasmin reis

ODER

TERIYAKI VOM RINDSENTRECÔTE fleisch **49**
teriyaki sauce |jasmin reis | asiatisches gemüse | erdnüsse

CHOCOLATE LAVA CAKE **14**
schokoladenkuchen mit flüssigem kern | vanille-espuma | fruchte

MENÜ 5 – DAS SHARINGMENÜ

hier werden alle speisen in die tischmitte gestellt und jeder kann alles probieren. es gibt genug für alle.

TAVOLATA PRIMI **27**
gambas al ajillo | tatar vom rindsfilet | salatbowle
pomodoro al forno e burrata

TAVOLATA SECONDI **69**
rindsfilet café de paris | moules à la marinière | pommes frites
paccheri al tartufo nero | mafaldine allo zafferano

TAVOLATA DOLCE **21**
erdnussbutter parfait | mousse au chocolat | fruchtsalat
chocolate lava cake | verschiedene glacé sorten | crème brûlée

menüpreis 117

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