

# LUNCH-MENÜ

## VORSPEISEN

**BUNTER KLEINER SALAT** *menüsalat*  
*an orangen-thymian-dressing*

oder

**SELLERIE-APFEL-SÜPPCHEN** *menüsuppe*  
*mit sauerrahm-schaum und croûtons*

## HAUPTSPEISEN

**HERBST-RISOTTO** *vegimenü 26*  
*kürbis-würfel | champignon | parmesan-schaum | pinienkerne*

\*\*\*

**BOEUF BOURGUIGNON** *fleischmenü 32*  
*kartoffel-püree | champignon | perlwiebeln | speck | jus*

\*\*\*

**THAI-FISCH-CAKE** *fischmenü 32*  
*jasminreis | gurken-salat | sweet-chili-sauce | thai-basilikum*

*menüsalat oder -suppe sind im mittagsmenü inbegriffen, ansonsten verrechnen wir CHF 7.5*

# VORSPEISEN

**BUNTER BLATTSALAT** *vorspeise / sharing-bowl für 2 pers.* 13/23  
**dressings:** *italian-<sup>1,2,3</sup>, french-<sup>2</sup>, orangen-thymian-dressing<sup>1,2,3</sup>*  
**zusätze:** *nüsse +2 / ei +3 / parmesan +3 / speck +4*

**TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT<sup>2</sup>** 20  
*avocado | granatapfel | joghurt | pinikerne*

**TATAKI VOM THUNFISCH<sup>1</sup>** 26  
*rettich | wasabi | sesam | ponzu | shiso*

**BÒ TÁI CHANH<sup>1,2</sup>** 26  
*carpaccio vom weiderind | erdnüsse | knoblauch | chili | minze | thaibasilikum*

**TATAR VOM RINDSFILET** *ca. 120g oder 230g* 29/42  
*schnittlauch | senf körner | ei | toast*  
**empfehlung:** *frischer saisonaler trüffel +8 / luftiges brioche +4 / pommes frites +4*

**TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO** 19  
*trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel*

**GAMBAS AL AJILLO<sup>1,2</sup>** 22/37  
*black tiger shrimps | knoblauch | dörrotomaten*

# PASTA

*kleiner hunger / normaler hunger*

## **AL TARTUFO NERO<sup>2</sup>**

*trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel*

28/38

## **ALLO ZAFFERANO<sup>2</sup>**

*safran-champagner | tomaten-thymian-ricotta*

25/35

*mit black tiger shrimps +8*

## **PIRI PIRI E RUCOLA<sup>1,2,3</sup>**

*peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl*

24/34

*mit black tiger shrimps +8*

## **AL RAGU E BALSAMICO<sup>1,2</sup>**

*rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten*

25/35

## **ALLA CARBONARA DI SAUCERIA<sup>2</sup>**

*parmigiano-panna-sauce | ei | speck*

25/35

## **ALLE VONGOLE IN BIANCO<sup>2</sup>**

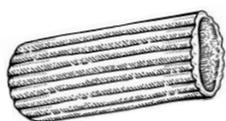
*venusmuscheln | prosecco | peperoncini | petersilie | knoblauch*

27/37

WÄHLE DEINE LIEBLINGS PASTA-SORTE

*(glutenfreie pasta-sortie nach tagesangebot)*

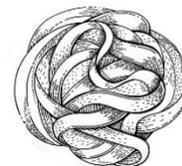
**PACCHERI RIGATI**



**MAFALDINE**



**TAGLIOLINI**



# GNOCCHI

## **PIRI PIRI E RUCOLA**

*kartoffel gnocchi | peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl*

25/35

## **AL TARTUFO NERO**

*kartoffel gnocchi | trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel*

29/39

# FELD

**THAI KAENG MASAMAN**<sup>1,2,3</sup> 33  
*mildes thaicurry mit erdnüssen | verschiedenes gemüse |jasmin-reis*  
**empfehlung:** hausgemachtes mango chutney +2 / crispy chicken +7 / shrimps +8

**CRÉMIGER PROSECCO-RISOTTO**<sup>2</sup> 26  
*artischocke | taleggio-käse*

# WEIDE

**RINDSFILET CAFÉ DE PARIS**<sup>2</sup> ca. 180g oder 250g 45/55  
*rare angebraten, mit café de paris-kräuterbutter gratiniert.*  
*zum fertig köcheln auf dem rechaud serviert.*  
**unsere beilagen sind auf der nächsten seite.**

**GRILLIERTES CHARRA BEEF ENTRECÔTE**<sup>1,2</sup> ca. 200g 58  
*wähle deine sauce; sauce béarnaise, portweinjus, morchelrahmjus, kräuterbutter*  
**unsere beilagen sind auf der nächsten seite.**

**JAPANISCHES TORI-KATSU**<sup>1</sup> ca. 18 min wartezeit 30  
*frittiertes panko chicken | krautsalat | tonkatsu*  
**empfehlung:**jasmin-reis +5 / pommes frites +7

**INDISCHES CHICKEN TANDOORI**<sup>2</sup> ca. 18 min wartezeit 34  
*raita-sauce |jasmin-reis*  
**empfehlung:**naan brot +5 / mango chutney +2

# MEER

**OKTOPUS VOM GRILL**<sup>2</sup> 40  
*chimichurri | saisonales marktgemüse*

# BEILAGEN

<b>POMMES FRITES</b> <sup>1,2,3</sup>	7
<i>handcut-style 2-mal frittiert</i>	
<b>KARTOFFEL GNOCCHI</b>	8
<i>handgemachte gnocchi im butter geschwenkt</i>	
<b>BUTTER TAGLIOLINI</b>	8
<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> <sup>2</sup>	8
<i>knackiges gemischtes gemüse von unserem gemüsehändler</i>	
<b>PROSECCO-RISOTTO</b> <sup>2</sup>	7
<i>crémiger risotto mit prosecco verfeinert</i>	
<b>JASMIN-REIS</b> <sup>1,2,3</sup>	5
<i>jasmin-reis mit kaffirlimettenblätter &amp; zitronengras aromatisiert</i>	
<b>BEILAGENSALAT</b> <sup>1,2,3</sup>	7
<i>gemischte blattsalate mit hausgemachtem italienischem dressing</i>	

# SAUCEN

<b>CHIMICHURRI</b> <sup>1,2,3</sup>	2
<i>kalte, argentinische kräutersauce mit peperoncino und knoblauch</i>	
<b>KRÄUTERBUTTER</b> <sup>2</sup>	2
<i>unsere café de paris kräuterbutter-mischung</i>	
<b>PORTWEINJUS</b> <sup>2</sup>	3
<i>72h eingekochter rotweinjus mit portwein verfeinert</i>	
<b>MORCHELRAHMJUS</b> <sup>2</sup>	4
<i>72h eingekochter rotweinjus mit morcheln und rahm verfeinert</i>	
<b>SAUCE BÉRNAISE</b> <sup>2</sup>	3
<i>aufgeschlagene buttersauce mit estragon verfeinert</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/ heilbutt; nor / thunfisch; phl / hummer; usa*

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