

LUNCH-MENÜ

VORSPEISEN

BUNTER MENÜSALAT

an honey mustard dressing

oder

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SÜPPCHEN

mit zitronengrasschaum

HAUPTSPEISEN

KÜRBIS-FEDERKOHL-WÄHE *vegimenü*

sauerrahm-kräuter-crème

27

GLASIERTE GÄNSEKEULE *(hu) fleischmenü*

crémiger bramata | rotkohl | orangen-jus

32

KNUSPRIGES WOLFSBARSCHFILET *(gr) fischmenü*

im sesam-mantel frittiert |jasminreis | asiatisches gemüse | tomaten-chutney

30

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

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT auch als salatbowle zum teilen möglich 13|23
italienisches- oder french- oder honey-mustard dressing



+pimp your salad!

geröstete nüsse (2), gehacktes ei (3)
parmesan (3), shrimps (8)


KNACKIGER NÜSSLISALAT 17

gehacktes ei | croûtons | frenchdressing | kresse

 **TATAR VOM RINDSFILET** 120g | 180g 28|41
schnittlauchöl | champignons | philadelphia-buttercrème | senfkörner

wird mit toastbrot von der bäckerei füger serviert. *

**unsere empfehlung; mit luftigem brioche (+4) oder pommes frites (+4)*

 **GAMBAS AL AJILLO** 5 halbe black tiger | 6 ganze black tiger 20|35
gebackene shrimps im olivenöl | knoblauch | cherry-🍅 dörrtomate

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 18

trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA

wir verwenden ei in unserer pasta

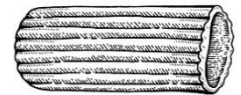
wähle deine Pasta;



MAFALDINE



TAGLIOLINI



**PACCHERI
RIGATI**

wähle deine Sauce;



AL TARTUFO NERO

trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

22|37



AGLIO E PEPERONCINO

knoblauch | peperoncino | italienisches olivenöl | kräuter

+ black tiger shrimps (8)

18|30



ALLO ZAFFERANO

safran-champagnersauce | tomaten-thymian ricotta

+ black tiger shrimps (8)

20|35



SUGO DI POMODORO E BUFALA

frische tomatensauce | büffelmozzarella | pinienkerne

20|35



AL RAGU E BALSAMICO

rindsbolognese | balsamicojus | cherrytomaten

21|36



wir haben auch glutenfreie spaghetti (nicht hausgemacht)

EXOTISCHES

-  **JAPANISCHES TORI-KATSU** 15 min wartezeit 30
frittiertes panko chicken | frühlingszwiebeln | krautsalat | tonkatsu-sauce
-  **THAILÄNDISCHES KAENG PHAK** 29
scharfes grünes curry | gemüse | cashew |jasmin-reis
+ mango chutney (2)
-  **INDISCHES CHICKEN TANDOORI** 20 min wartezeit 34
zart pikantes tandoori-chicken | raita-sauce |jasmin-reis
+ mango-chutney (2)

VOM METZGER

-  **RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** 180g | 250g 42|52
der klassiker aus genf. kurz angebraten und mit café de paris-kräuterbutter gratiniert. zum fertig köcheln auf dem rechaud.
- ZARTES BLACK ANGUS FILET** 180g | 250g 50|65
wähle; portweinjus oder chimichurri



BEILAGEN

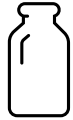
-  **POMMES FRITES** 7
handcut-style
- TAGLIOLINI** 7
an butter mit frischen kräutern serviert
-  **JUNGE BRATKARTOFFELN** 8
mit butter & rosmarin sautiert
-  **JASMIN-REIS** 5
mit zitronengras und kaffirlimettenblätter aromatisiert
-  **SAISONALES MARKTGEMÜSE** 8
frisches knackiges gemüse, blanchiert und im butter sautiert
-  **BUNTER BLATTSALAT** 7
mit radiesschen, cherrytomaten und kresse garniert



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
Shrimps

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Argentinien
Vietnam

alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. der aktuellen MwSt.