

LUNCH-MENÜ

VORSPEISEN

BUNTER MENÜSALAT

an honey-mustard-dressing

oder

CRÈMIGE TOMATEN-KRÄUTER-SÜPPCHEN

mit croûtons und basilikumschaum

HAUPTSPEISEN

ÄPLERMAGRONEN *vegimenü*

apfelmus | röstzwiebeln

26

RINDSGHACKETS MIT HÖRNLI *fleischmenü*

bierjus | apfelmus | röstzwiebeln

28

SAUTIERTES DORADENFILET GRIECHENLAND *fischmenü*

safranreis | spinat | zitronensauce

34

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

KALTE VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT auch als salatbowl zum teilen möglich 12|22
italienisches- oder french- oder honey-mustard dressing



+pimp your salad!

geröstete nüsse (2), gehacktes ei (3)
parmesan (3), speck (4), shrimps (8)

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

+any toppings?

speck (4), shrimps (8)



GELBE GAZPACHO kalte, leicht pikante gemüsesuppe 14
mais | gurke | peperoni | kräuter | croûtons



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



ASIATISCHES TATAR VOM THUNFISCH 100g | 160g 23|36
sesam | avocado-wasabi-mayo | forellenkaviar | krabbenchip

TATAR VOM RINDSFILET 120g | 180g 29|43
tatar | praliné | röstzwiebeln | sweet-onion-mayo | portwein-glace

wird mit toastbrot von der bäckerei füger und salziger butter serviert.

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

WARME VORSPEISEN



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

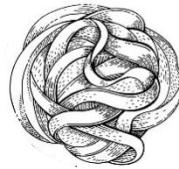
FRISCHE HAUS- GEMACHTE PASTA

wir verwenden ei in unserer pasta

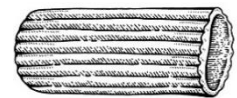
wähle deine Pasta;



MAFALDINE



TAGLIOLINI



**PACCHERI
RIGATI**

wähle deine Sauce;



AL TARTUFO NERO

trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

21|36



AGLIO E PEPERONCINO

knoblauch | peperoncino | italienisches olivenöl | kräuter

17|29

+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 | ganze langustine | knoblauch | chili

22|37



AL RAGU E BALSAMICO

rindsbolognese | balsamicojus | cherrytomaten

20|35



wir haben auch glutenfreie spaghetti (nicht hausgemacht)

EXOTISCHE ECKE

SAUTIERTES WOLFSBARSCH FILET 34
zitronen-prosecco-schaumsauce | geschmorter fenchel

 **JAPANISCHES TORI-KATSU** 29
frittiertes panko chicken | frühlingszwiebeln | krautsalat | tonkatsu-sauce

 **THAILÄNDISCHES KAENG PHAK** 30
scharfes grünes curry | gemüse | cashew | jasmin-reis

+tofu (3), pouletbrust (7), shrimps (8), mango chutney (2)

VOM METZGER

 **SCHWEIZER RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** 180g | 250g 41|51
der klassiker aus genf. kurz angebraten und mit café de paris-kräuterbutter gratiniert. zum fertig köcheln auf dem rechaud.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS FILET 180g | 250g 49|64
wähle; portweinjus oder chimichurri oder grüne pfeffersauce



UNSERE BEILAGEN

 **POMMES FRITES** 7
handcut-style

 **ZITRONEN-RISOTTO** 9
mit grosszügig mascarpone, parmigiano & butter verfeinert

TAGLIOLINI 7
an butter mit frischen kräutern serviert

GETRÜFFELTE TAGLIOLINI 11
mit frischem trüffel und trüffelrahmsauce

 **JASMIN-REIS** 5
mit zitronengras und kaffirlimettenblätter aromatisiert

 **RATATOUILLE** 8
gemüsebeilage mit aubergine, zucchini, tomaten und peperoni

 **BLATTSPINAT TERIYAKI** 9
verfeinert mit sesam, ingwer, sojasauce & mirin

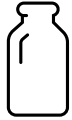
 **BUNTER BLATTSALAT** 7
mit radiesschen, cherytomaten und kresse garniert



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	Schweiz
Hühnerfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Rindfleisch Black Angus	Argentinien
Shrimps	Vietnam
Miesmuscheln	Niederlande
Pulpo	Italien
Thunfisch	Philippinen
Wolfsbarsch	Griechenland
Langustine	Dänemark

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. 7.7% MwSt.