

LUNCH-MENÜ

VORSPEISEN

BUNTER KLEINER SALAT *menüsalat*
an walnuss-dressing

oder

GERÖSTETE-BLUMENKOHL-SÜPPCHEN *menüsuppe*
mit parmesan-croûtons und schnittlauchöl

HAUPTSPEISEN

HERBST-LASAGNE *vegimenü 28*
kürbis | rotkohl | federkohl | mozzarella | rosmarin-béchamehlsauce

OSSOBUCO ALLA MILANESE *fleischmenü 32*
safran-risotto | glasierte silberzwiebeln | gremolata | bratensauce

SAUTIERTES LACHSFILET *fischmenü 34*
cremiger gersotto | gemüse | knuspriger federkohl | hummerbisque-sauce

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-^{1,2,3}, french-², orangen-thymian-dressing^{1,2,3}*
zusätze: *nüsse +2 / ei +3 / parmesan +3 / speck +4*

TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT² 20
avocado | granatapfel | joghurt | pinienkerne

TATAKI VOM THUNFISCH¹ 26
rettich | wasabi | sesam | ponzu | shiso

BÒ TÁI CHANH^{1,2} 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^{1,2} 22/37
black tiger shrimps | knoblauch | dörrotomaten

PASTA

kleiner hunger / normaler hunger

AL TARTUFO NERO²

28/38

trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel

ALLO ZAFFERANO²

25/35

safran-champagner | tomaten-thymian-ricotta

mit black tiger shrimps +8

PIRI PIRI E RUCOLA^{1,2,3}

24/34

peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl

mit black tiger shrimps +8

AL RAGU E BALSAMICO^{1,2}

25/35

rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten

ALLA CARBONARA DI SAUCERIA²

25/35

parmigiano-panna-sauce | ei | speck

ALLE VONGOLE IN BIANCO²

27/37

venusmuscheln | prosecco | peperoncini | petersilie | knoblauch

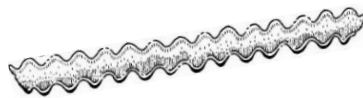
WÄHLE DEINE LIEBLINGS PASTA-SORTE

(glutenfreie pasta-sorte nach tagesangebot)

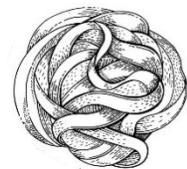
PACCHERI RIGATI



MAFALDINE



TAGLIOLINI



GNOCCHI

PIRI PIRI E RUCOLA

25/35

kartoffel gnocchi | peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl

AL TARTUFO NERO

29/39

kartoffel gnocchi | trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel

FELD

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

CRÈMIGER PROSECCO-RISOTTO² 26
artischocke | taleggio-käse

WEIDE

RINDSFILET CAFÉ DE PARIS² 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^{1,2} ca. 200g 58
wähle deine sauce; sauce bérnaise, portweinjus, morchelrahmjus, kräuterbutter
unsere beilagen sind auf der nächsten seite.

JAPANISCHES TORI-KATSU¹ ca. 18 min wartezeit 30
frittiertes panko chicken | krautsalat | tonkatsu
empfehlung:jasmin-reis +5 / pommes frites +7

INDISCHES CHICKEN TANDOORI² ca. 18 min wartezeit 34
raita-sauce |jasmin-reis
empfehlung:naan brot +5 / mango chutney +2

MEER

OKTOPUS VOM GRILL² 40
chimichurri | saisonales marktgemüse

BEILAGEN

POMMES FRITES ^{1,2,3}	7
<i>handcut-style 2-mal frittiert</i>	
KARTOFFEL GNOCCHI	8
<i>handgemachte gnocchi im butter geschwenkt</i>	
BUTTER TAGLIOLINI	8
<i>handgemachte tagliolini im butter geschwenkt</i>	
GETRÜFFELTE TAGLIOLINI	11
<i>handgemachte tagliolini in trüffelsauce geschwenkt und frischem trüffel serviert</i>	
SAISONALES MARKTGEMÜSE ²	8
<i>knackiges gemischtes gemüse von unserem gemüsehändler</i>	
PROSECCO-RISOTTO ²	7
<i>crémiger risotto mit prosecco verfeinert</i>	
JASMIN-REIS ^{1,2,3}	5
<i>jasmin-reis mit kaffirlimettenblätter & zitronengras aromatisiert</i>	
BEILAGENSALAT ^{1,2,3}	7
<i>gemischte blattsalate mit hausgemachtem italienischem dressing</i>	

SAUCEN

CHIMICHURRI ^{1,2,3}	2
<i>kalte, argentinische kräutersauce mit peperoncino und knoblauch</i>	
KRÄUTERBUTTER ²	2
<i>unsere café de paris kräuterbutter-mischung</i>	
PORTWEINJUS ²	3
<i>72h eingekochter rotweinjus mit portwein verfeinert</i>	
MORCHELRAHMJUS ²	4
<i>72h eingekochter rotweinjus mit morcheln und rahm verfeinert</i>	
SAUCE BÉRNAISE ²	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.