

# KALTE VORSPEISEN

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



+pimp your salad!

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

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

+any toppings?

speck (4), shrimps (8)

 **TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT** 17  
avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne

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

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


 **POMODORO AL FORNO E BURRATA** 10 min wartezeit 23  
ofen-fleischtomate | burrata | kräuter | balsamico | knoblauch

**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

 **MOULES À LA MARINIÈRE** 19  
miesmuscheln | tomaten-prosecco-sud | chili | kräuter | sellerie

  **GAMBAS AL AJILLO** 5 halbe black tiger | 6 ganze black tiger 19|34  
im olivenöl gebackene shrimps | knoblauch | cherry- & dörrtomate

 **EBI TEMPURA** 3 ganze black tiger shrimps 21  
leichter tempura-teig | japan-mayo | sojasauce | krautsalat

# FRISCHE HAUS- GEMACHTE PASTA

wir verwenden ei in unserer pasta

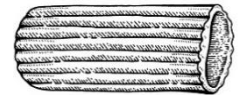
wähle deine Pasta;



**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)

## AUS DEM MEER

 **GRILLIERTER PULPO** 35  
chimichurri | kräuter | blattspinat teriyaki

 **MOULES ET FRITES** 37  
miesmuscheln an tomaten-prosecco-sud | safran-mayo | pommes

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

unsere beilagen sind auf der nächsten seite

## EXOTISCHE ECKE

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

  **THAILÄNDISCHES KAENG PHAK** 29  
scharfes grünes curry | gemüse | cashew |jasmin-reis

+pimp your curry!

tofu (3), pouletbruststreifen (7), shrimps (8)  
mango chutney (2)

 **INDISCHES CHICKEN TANDOORI** 15 min wartezeit 28  
zartes tandoori-chicken | pikante joghurt-gewürz-marinade | raita

**KNUSPRIG GEBACKENER FETA** 26  
zucchetti | sesam-mantel | tomaten chutney

unsere beilagen sind auf der nächsten seite

## 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 sind auf der nächsten seite

# UNSERE BEILAGEN

	<b>POMMES FRITES</b> handcut-style	7
	<b>ZITRONEN-RISOTTO</b> mit grosszügig mascarpone, parmigiano & butter verfeinert	9
	<b>TAGLIOLINI</b> an butter mit frischen kräutern serviert	7
	<b>GETRÜFFELTE TAGLIOLINI</b> mit frischem trüffel und trüffelrahmsauce	11
	<b>JASMIN-REIS</b> mit zitronengras und kaffirlimettenblätter aromatisiert	5
	<b>RATATOUILLE</b> gemüsebeilage mit aubergine, zucchetti, tomaten und peperoni	8
	<b>BLATTSPINAT TERIYAKI</b> verfeinert mit sesam, ingwer, sojasauce & mirin	9
	<b>BUNTER BLATTSALAT</b> mit radiesschen, cherrytomaten und kresse garniert	7

# MEHR SAUCE GEFÄLLIGST?

	<b>SAFRAN-MAYO</b> mit safran verfeinerte mayonnaise	2
	<b>JAPAN-MAYO</b> mit dashi und sesam verfeinerte mayonnaise	2
	<b>TOMATEN-INGWER-CHUTNEY</b> unser hauseigenes ketchup	2
	<b>CHIMICHURRI</b> kalte argentinische kräutersauce für fleisch & fisch	2
	<b>TONKATSU-SAUCE</b> japanische «bbq»-sauce ohne raucharoma	2
	<b>MANGO CHUTNEY</b> mango-konfit mit einer süss-scharfen note	2
	<b>RAITA</b> joghurdip mit tomaten, gurken, knoblauch	2
	<b>PORTWEINJUS</b> 72 stunden eingekochter jus mit portwein verfeinert	5
	<b>GRÜNE PFEFFERSAUCE</b> 72 stunden eingekochter jus mit grünem pfeffer und rahm	5



**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.