

KALTE VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT *vorspeise | sharing-bowl* 13|23
italienisches- oder caesar- oder orangen-thymian-dressing

+add some toppings

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

CLASSIC CAESAR SALAD 17
baby lattich | parmesan | croûtons

+add some bacon (4)

crispy chicken (7) or shrimps (8)

 **TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT** 18
avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienerne

 **TARTARE DI POMODORI E BURRATA** 23
tomaten-tatar | burrata | basilikum-milch-schaum

 **ERBSEN-APFEL-GAZPACHO** 13
kreuzkümmel | sauerrahm-basilikum-mousse

SPICY ASIAN TUNA CEVICE 26
erdnuss-crunch | frühlingzwiebeln | chili | ponzu-miso-mayo | koriander

 **CARPACCIO VOM SCHWEIZER WEIDERIND** 25
klassisches carpaccio | rucola | parmigiano | olivenöl | balsamico

+add some fresh truffle (11)

TATAR VOM RINDSFILET *vorspeise | hauptspeise* 29|42
schnittlauchöl | champignons | philadelphia-buttercrème | pumpernickel

wird mit toastbrot von der bäckerei füger serviert. *

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

WARME VORSPEISEN

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 18
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

 **GAMBAS AL AJILLO** *vorspeise | hauptspeise* 21|36
im olivenöl gebratene shrimps | viel knoblauch | dörrotomaten

 **COZZE ALLA MARINARA** 19
miesmuscheln | tomaten-prosecco-sud | knoblauch | peperoncino

 **CALAMARI FRITTI** 17
frittierte kalamari ringe | limette | garlic-mayo

TAVOLATA muss von der ganzen gruppe bestellt werden pro pers. 29
zusammen teilen, spass haben und geniessen. du **wählst 4**
verschiedene gerichte aus und wir servieren diese in der tischmitte
zum teilen. hier hats für jeden etwas dabei.

pomodoro e burrata

insalata verde mit croûtons und parmigiano

türkischer kräutersalat

tagliolini al tartufo nero

tatar von rindsfilet mit toastbrot

gambas al ajillo

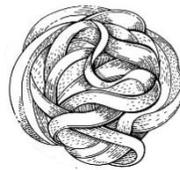
calamari fritti

HAUSGEMACHTE PASTA

wähle deine Pasta;



MAFALDINE



TAGLIOLINI



**PACCHERI
RIGATI**

kleiner hunger | normaler hunger

 **AL TARTUFO NERO** 24|35
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

 **ALLO ZAFFERANO** 23|34
safran-champagnersauce | tomaten-thymian ricotta
+shrimps (8)

   **ALL'ARRABBIATA** 22|33
pikante tomatensauce | peperoncino | basilikum

 **ALLE VONGOLE IN BIANCO** 25|36
venusmuscheln | prosecco | peperoncino | petersilie | sellerie

  **AL RAGU E BALSAMICO** 23|32
rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten

 **ALLA CARBONARA DI SAUCERIA** 23|34
gebratener speck | eigelb | parmigiano

wir haben auch glutenfreie pasta (nicht hausgemacht).

GRILL- SPEZIALITÄTEN

-  **PULPO** ca. 190g 35
das beste vom oktopus
-  **MARINIERTE RIESEN SHRIMPS** ca. 230g 32
werden ganz am stück, mit schale serviert
-  **THUNFISCH STEAK** ca. 200g 42
klassisch medium-rare grilliert
-  **KALBS KOTELETTE** ca. 300g 59
wird am knochen serviert
-  **FILET VOM BLACK ANGUS** ca. 180g oder 250g 51|66
butter zartes argentinisches rindsfilet mit bester qualität

zu allen grill-spezialitäten kannst du 2 saucen auswählen.
jede weitere kostet 2.-

 **chimichurri** kalte kräutersauce

 **café de paris-kräuterbutter**

 **garlic** mayonnaise

 **chili** mayonnaise

 **portweinjus**

 **bbq-sauce** sauceria style

 **guacamole**

 **mango-chutney**

 **raita** joghurt mit tomaten und gurken und knoblauch

**unsere beilagen sind auf der nächsten seite*

SAUCERIA KLASSIKER

RINDSFILET CAFÉ DE PARIS ca. 180g | 250g **42|52**

 der klassiker aus genf. kurz angebraten und mit café de paris-kräuterbutter gratiniert. zum fertig köcheln auf dem rechaud.

 **JAPANISCHES TORI-KATSU** ca. 18 min wartezeit **30**

frittiertes panko chicken | frühlingzwiebeln | krautsalat | tonkatsu-sauce

 **INDISCHES CHICKEN TANDOORI** ca. 18 min wartezeit **32**

zart pikantes tandoori-chicken | raita-sauce | jasmin-reis

+ *mango-chutney (2)*

  **ROTES THAILÄNDISCHES KAENG PHET** vegan **29**

leicht pikantes rotes curry | gemüse | cashew | jasmin-reis

+ *mango-chutney (2)*

SOMMERLICHER GEMÜSE WRAP **29**

gefüllt mit sommergemüse | kräuter-sauerrahm | guacamole | blattsalat

BEILAGEN

POMMES FRITES **7**

LAUWARMER KARTOFFELSALAT **8**

TAGLIOLINI **7**

GETRÜFFELTE TAGLIOLINI **11**

JASMIN-REIS **5**

SAISONALES MARKTGEMÜSE **8**

GRILLIERTER MAISKOLBEN **6**

BUNTER BLATTSALAT **7**



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
Kalbfleisch	Schweiz
Shrimps	Vietnam
Pulpo	Italien
Thunfisch	Phillipinen
Calamari	Spanien
Miesmuscheln	Niederlande
Venusmuscheln	Italien/ Niederlande

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. dem aktuellen MwSt.-Satz