

# VORSPEISEN

**BUNTER BLATTSALAT** vorspeise / sharing-bowl für 2 pers. 13/23  
*dressings: italian-<sup>1,2,3</sup>, french-<sup>2</sup>, orangen-thymian-dressing<sup>1,2,3</sup>*  
*zusätze: nüsse +2 / ei +3 / parmesan +3 / speck +4*

**CAESAR SALAT** 16/26  
*romana-salat / croûtons / speck* mit crispy chicken +7

**TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT<sup>2</sup>** 20  
*avocado / granatapfel / joghurt / pinienkerne*

**TATAKI VOM THUNFISCH<sup>1</sup>** 26  
*rettich / wasabi / sesam / ponzu / shiso*

**BÒ TÁI CHANH<sup>1,2</sup>** 26  
*carpaccio vom weiderind / erdnüsse / knoblauch / chili / minze / thaibasilikum*

**KALTE TOMATEN-CONSOmmÉ<sup>2</sup>** 16  
*mozzarella / basilikum / tomaten-terrine*

**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<sup>1,2</sup>** 22/37  
*black tiger shrimps / knoblauch / dörrtomaten*

**PULPO ALLA PLANCHA<sup>2</sup>** 24  
*chimichurri / pimientos de padrón*

**TAVOLATA** 27/Pers  
*alle am tisch wählen 4 verschiedene vorspeisen zum teilen in die tischmitte aus*

# PASTA

kleiner hunger / normaler hunger

**AL TARTUFO NERO<sup>2</sup>** 28/38  
trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel

**ALLO ZAFFERANO<sup>2</sup>** 25/35  
safran-champagner | tomaten-thymian-ricotta  
mit black tiger shrimps +8

**PIRI PIRI E RUCOLA<sup>1,2,3</sup>** 24/34  
peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl  
mit black tiger shrimps +8

**AL RAGU E BALSAMICO<sup>1,2</sup>** 25/35  
rindsbolognese | balsamico | cherrymaten

**ALLA CARBONARA DI SAUCERIA<sup>2</sup>** 25/35  
parmigiano-panna-sauce | ei | speck

**CACIO E PEPE CON ASTICE E LIME<sup>2</sup>** 31/41  
pecorino-parmigiano-pfeffer-sauce | hummer | limette

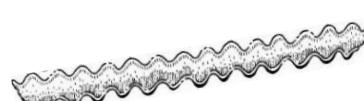
**ALLE VONGOLE IN BIANCO<sup>2</sup>** 27/37  
venusmuscheln | prosecco | peperoncini | petersilie | knoblauch

WÄHLE DEINE LIEBLINGS PASTA-SORTE  
(glutenfreie pasta-sorte nach tagesangebot)

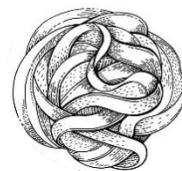
**PACCHERI RIGATI**



**MAFALDINE**



**TAGLIOLINI**



# GNOCCHI

**ACQUA DI POMODORO E SPUMA D'UOVO** 26/36  
kartoffel gnocchi | tomatenessenz | eischaum

**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

<b>THAI KAENG MASAMAN</b> <sup>1,2,3</sup>	33
<i>mildes thaicurry mit erdnüssen / verschiedenes gemüse / jasmin-reis</i>	
<b>empfehlung:</b> hausgemachtes mango chutney +2 / crispy chicken +7 / shrimps +8	
<b>JAPANISCHE MISO-AUBERGINE</b> <sup>1</sup>	35
<i>udon-nudeln / sesam-crème / dashi</i>	
<b>CRÈMIGER PROSECCO-RISOTTO</b> <sup>2</sup>	26
<i>artischocke / taleggio-käse</i>	

# WEIDE

<b>RINDSFILET CAFÉ DE PARIS</b> <sup>2</sup> ca. 180g oder 250g	45/55
<i>rare angebraten, mit café de paris-kräuterbutter gratiniert.</i>	
<i>zum fertig köcheln auf dem rechaud serviert.</i>	
<b>unsere beilagen sind auf der nächsten seite.</b>	
<b>GRILLIERTES BLACK ANGUS FILET</b> <sup>1,2</sup> ca. 180g oder 250g	56/71
<i>wähle deine sauce; sauce bérnaise, portweinjus, morchelrahmjus, kräuterbutter</i>	
<b>unsere beilagen sind auf der nächsten seite.</b>	
<b>GRILLIERTES CHARRA BEEF ENTRECÔTE</b> <sup>1,2</sup> ca. 200g	58
<i>wähle deine sauce; sauce bérnaise, portweinjus, morchelrahmjus, kräuterbutter</i>	
<b>unsere beilagen sind auf der nächsten seite.</b>	
<b>JAPANISCHES TORI-KATSU</b> <sup>1</sup> ca. 18 min wartezeit	30
<i>frittiertes panko chicken / krautsalat / tonkatsu</i>	
<b>empfehlung:</b> jasmin-reis +5 / pommes frites +7	
<b>INDISCHES CHICKEN TANDOORI</b> <sup>2</sup> ca. 18 min wartezeit	34
<i>raita-sauce / jasmin-reis</i>	
<b>empfehlung:</b> naan brot +5 / mango chutney +2	

# MEER

<b>SAUTIERTER HEILBUTT</b> <sup>2</sup>	52
<i>chorizo-sauce / weisse bohnen / wilder brokkoli</i>	
<b>OKTOPUS VOM GRILL</b> <sup>2</sup>	40
<i>chimichurri / saisonales marktgemüse</i>	

# BEILAGEN

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

# SAUCEN

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