

# VORSPEISEN

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> <sup>1,2,3</sup> <i>vorspeise / sharing-bowl für 2 pers.</i> 13/23 <i>dressings:</i> italienische salatsauce / orangen-thymian-dressing / walnuss-dressing <i>zusätze:</i> geröstete nüsse +2 / gehacktes ei +3 / parmesan +3 / krosser speck +4
<b>TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT</b> <sup>2</sup> 19 <i>avocado-crème   granatapfel-espuma   joghurt   pinienkerne</i>
<b>WINTERLICHER FELDSALAT</b> <sup>2</sup> 20 <i>nüsslisalat   sautierte waldpilze   karamellierte walnuss   traube</i> <i>empfehlung:</i> krosser speck +4
<b>POMODORO AL FORNO E BURRATA</b> <sup>2</sup> 23 <i>bunte tomaten al forno   burrata   aceto-balsamico   basilikum</i>
<b>TUNA CEVICHE</b> <sup>1</sup> 27 <i>thunfisch   frühlingszwiebeln   erdnüsse   chili   ponzu-miso-mayo   koriander</i>
<b>BÒ TÁI CHANH</b> <sup>1,2</sup> 25 <i>vinamesisches carpaccio vom weiderind   süsser basilikum   minze   erdnüsse   schalotte</i>
<b>TATAR VOM RINDSFILET</b> 29/42 <i>schnittlauchöl   champignons   senf-körner   toastbrot   philadelphia-buttercrème</i> <i>empfehlung:</i> frischer saisonaler trüffel +8 / luftiges brioche +4 / pommes frites +4
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO</b> 18 <i>hausgemachte pasta   trüffel-käse-rahmsauce   frischer saisonaler trüffel</i>
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> <sup>1,2</sup> 22/37 <i>im olivenöl gebratene shrimps   knoblauch   dörrtomaten   chili</i>
<b>GOCHUJANG KOREAN FRIED CHICKEN</b> <sup>1,2</sup> 19 <i>frittiertes chicken   scharfe gochujang sauce   sesam   frühlingszwiebel</i>
<b>MAIS-CRÈME-SÜPPCHEN</b> <sup>2</sup> 14 <i>mais   schalotte   mango-polenta</i>

## UNSERE VORSPEISEN-EMPFEHLUNG

### TAVOLATA

pro pers. 29

startet ein gemeinsames abendessen der besonderen art. wählt **4 vorspeisen** nach eurem gusto aus. wenn alle am tisch dabei sind, steht dem gemeinsamen erlebnis nichts mehr im weg.

**gambas** al ajillo / **pomodoro** e burrata / bunter **blatssalat** mit croûtons und parmesan / winterlicher **salat mit pilzen** / **tagliolini** mit schwarzem trüffel / **tatar** vom rindsfilet / thunfisch **cevice**

# HAUSGEMACHTE PASTA

## UNSERE SAUCEN

*kleiner hunger / normaler hunger*

**AL TARTUFO NERO**<sup>2</sup> 26/37  
*trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel*

**ALLO ZAFFERANO**<sup>2</sup> 24/35  
*safran-champagner-sauce | tomaten-thymian ricotta*  
**empfehlung:** mit grillierten black tiger shrimps +8

**CON BURRO E SALVIA**<sup>2</sup> 22/33  
*butter | salbei | cherry-tomaten*

**AGLIO E PEPERONCINO**<sup>1,2,3</sup> 22/33  
*frischer peperoncino | knoblauch | olivenöl*

**AL RAGU E BALSAMICO**<sup>1,2</sup> 24/35  
*rindsbolognese | balsamico | cherrytomaten*

**ALLA CARBONARA DI SAUCERIA**<sup>2</sup> 24/35  
*krosser speck | eigelb | parmigiano*

**ALLE VONGOLE IN BIANCO**<sup>2</sup> 26/37  
*venusmuscheln | prosecco | peperoncino | petersilie | knoblauch*

WÄHLE DEINE LIEBSLINGS PASTA-SORTE (*wir haben auch glutenfreie pasta*)

**PACCHERI RIGATI**



**MAFALDINE**



**TAGLIOLINI**



# VOM FELD

- THAI KAENG MASAMAN** <sup>1,3</sup> 32  
*mildes thaicurry mit erdnüssen | kartoffeln | zwiebeln | blumenkohl | jasmin-reis*  
**empfehlung:** hausgemachtes mango chutney +2 / crunchy chicken +7 / shrimps +8
- HERZHAFTE VEGANE TARTELETTE** <sup>1,3</sup> 30  
*mit champignons & veganem cashew-camembert | walnüsse | preiselbeere | beilagensalat*
- PROSECCO-RISOTTO MIT WALDPILZEN** <sup>2</sup> 24  
*crémiger risotto | mit prosecco abgelöscht | waldpilze*  
**empfehlung:** frischer saisonaler trüffel +8

# VOM HOF

- RINDSFILET CAFÉ DE PARIS** <sup>2</sup> ca. 180g | 250g 44/54  
*rare angebraten, mit café de paris-kräuterbutter gratiniert.*  
*zum fertig köcheln auf dem rechaud serviert.*
- JAPANISCHES TORI-KATSU** <sup>1</sup> ca. 18 min wartezeit 30  
*frittiertes panko chicken | frühlingzwiebeln | asiatischer krautsalat | tonkatsu-sauce*
- INDISCHES CHICKEN TANDOORI** <sup>2</sup> ca. 18 min wartezeit 33  
*pikantes tandoori-chicken | raita-sauce | jasmin-reis*  
**empfehlung:** hausgemachtes mango chutney +2

# VOM MEER

- SAKE TERIYAKI** <sup>1</sup> ca. 190g 36  
*sautiertes lachsfilet | teriyaki-sauce | asiatisches gemüsebeet*

# VOM GRILL

WÄHLE DEINE LIEBSLING-SAUCE ZU DEN GRILL-SPEZIALITÄTEN  
chimichurri<sup>1,2,3</sup> / kräuterbutter<sup>2</sup> / portweinjus<sup>2</sup> / morchelrahmjus<sup>2</sup>  
garlic-mayo<sup>1,2</sup> / bbq-sauce<sup>1</sup> / mango chutney<sup>1,2,3</sup> / raita<sup>2</sup>

- PULPO** <sup>1,2</sup> ca. 190g 36  
*innen zart, aussen kross. das beste vom oktopus.*
- FILET VOM BLACK ANGUS** <sup>1,2</sup> ca. 180g oder 250g 54/69  
*butter zartes argentinisches rindsfilet mit bester qualität*
- ENTRECÔTE VOM CHARRA BEEF** <sup>1,2</sup> ca. 200g 55  
*bestes entrecôte-stück vom spanisches charra-rind*

# BEILAGEN

<b>POMMES FRITES</b> 1,2,3	7
<i>handcut-style 2-mal frittiert</i>	
<b>BUTTER TAGLIOLINI</b>	7
<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> <sup>2</sup>	8
<i>knackiges gemischtes gemüse von unserem gemüsehändler</i>	
<b>WALDPILZ-PROSECCO-RISOTTO</b> <sup>2</sup>	9
<i>crémiger risotto mit prosecco, butter, mascarpone und waldpilzen verfeinert</i>	
<b>JASMIN-REIS</b> 1,2,3	5
<i>jasmin-reis mit kaffirlimettenblätter &amp; zitronengras aromatisiert</i>	
<b>BEILAGENSALAT</b> 1,2,3	7
<i>gemischte blattsalate mit hausgemachtem italienischem dressing</i>	

# SAUCEN

<b>CHIMICHURRI</b> 1,2,3	2
<i>kalte, argentinische kräutersauce mit peperoncino und knoblauch</i>	
<b>KRÄUTERBUTTER</b> <sup>2</sup>	2
<i>unsere café de paris kräuterbutter-mischung</i>	
<b>PORTWEINJUS</b> <sup>2</sup>	3
<i>72h eingekochter rotweinjus mit portwein verfeinert</i>	
<b>MORCHELRAHMJUS</b> <sup>2</sup>	4
<i>72h eingekochter rotweinjus mit morcheln und rahm verfeinert</i>	
<b>GARLIC-MAYO</b> 1,2	2
<i>hausgemachte mayonnaise mit knoblauch verfeinert</i>	
<b>BBQ-SAUCE</b> 1,2	2
<i>unser erfrischendes tomaten-chutney mit geräuchertem paprika</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/ lachs; nor/ thunfisch; phl*

*alle preise verstehen sich in chf und sind inkl. dem aktuellen must.-satz.*