

# VORSPEISEN

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

**NÜSSLISALAT MIT EI<sup>1</sup>** 16  
*croûtons | honig-senf vinaigrette* mit speck +4

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

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

**CARPACCIO MIT TRÜFFEL<sup>1,2</sup>** 28  
*carpaccio vom weiderind | trüffel-mayo | rucola | parmesan | frischer trüffel*

**KÜRBIS-APFEL-KOKOSSÜPPCHEN<sup>1,2,3</sup>** 14  
*süss-saure kürbiswürfel | zitronengras-schaum*

**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>1,2</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 | cherrytomaten*

## **ALLA CARBONARA DI SAUCERIA<sup>2</sup>**

25/35

*parmigiano-panna-sauce | ei | speck*

## **SUGO ALL'ASTICE<sup>2</sup>**

31/41

*tomaten-hummer-sauce | basilikum | hummerschwanz*

## **ALLE VONGOLE IN BIANCO<sup>2</sup>**

27/37

*venusmuscheln | prosecco | peperoncini | petersilie | knoblauch*

## **WÄHLE DEINE LIEBLINGS PASTA-SORTE**

*(glutenfreie pasta-sorten nach tagesangebot)*

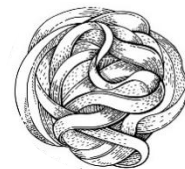
### **PACCHERI RIGATI**



### **MAFALDINE**



### **TAGLIOLINI**



# GNOCCHI

## **AL PESTO DI NOCI**

27/37

*kartoffel gnocchi | walnuss-pesto | dörrotomaten | spinat | büffelmozzarella*

## **PIRI PIRI E RUCOLA<sup>1</sup>**

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>ORIENTALISCHE AUBERGINE</b>	35
<i>peperoni-coulis   joghurt-tahnini   granatapfel   baumnuss   kräuter   fladenbrot</i>	
<b>PARMESAN-ZITRONEN-RISOTTO</b> <sup>2</sup>	26
<i>artischocke   sonnengetrocknete-tomaten</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 béarnaise, 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 béarnaise, 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> garlic-naan brot +5 / mango chutney +2	

# MEER

<b>FILET VOM KABELJAU</b>	45
<i>zwiebel-confit-raviolo   kürbis-kartoffel-ragout   ajvar   crème fraîche</i>	
<b>OKTOPUS VOM GRILL</b> <sup>2</sup>	40
<i>chimichurri   saisonales marktgemüse</i>	

# BEILAGEN

<b>POMMES FRITES</b> <sup>1,2,3</sup>	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> <sup>2</sup>	8
<i>knackiges gemischtes gemüse von unserem gemüsehändler</i>	
<b>PROSECCO-RISOTTO</b> <sup>2</sup>	7
<i>crémiger risotto mit prosecco verfeinert</i>	
<b>JASMIN-REIS</b> <sup>1,2,3</sup>	5
<i>jasmin-reis mit kaffirlimettenblätter &amp; zitronengras aromatisiert</i>	
<b>BEILAGENSALAT</b> <sup>1,2,3</sup>	7
<i>gemischte blattsalate mit hausgemachtem italienischem dressing</i>	

# SAUCEN

<b>CHIMICHURRI</b> <sup>1,2,3</sup>	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>SAUCE BÉRNAISE</b> <sup>2</sup>	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.