

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT <small>vorspeise / sharing-bowl für 2 pers.</small>	13/23
<small>dressings: italian-^{1,2,3}, honig-senf-^{1,2}, orangen-thymian-dressing^{1,2,3}</small>	
<small>zusätze: nüsse +2 / ei +3 / parmesan +3 / speck +4</small>	
NÜSSLISALAT MIT EI¹ <small>croûtons / honig-senf vinaigrette</small>	16
<small>mit speck +4</small>	
TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT² <small>avocado / granatapfel / joghurt / pinienkerne</small>	20
TATAKI VOM THUNFISCH¹ <small>rettich / wasabi / sesam / ponzu / shiso</small>	26
CARPACCIO MIT TRÜFFEL^{1,2} <small>carpaccio vom weiderind / trüffel-mayo / rucola / parmesan / frischer trüffel</small>	28
KÜRBIS-APFEL-KOKOSSÜPPCHEN^{1,2,3} <small>süß-saure kürbiswürfel / zitronengras-schaum</small>	14
TATAR VOM RINDSFILET <small>ca. 120g oder 230g</small>	29/42
<small>schnittlauch / senf köerner / ei / toast</small>	
<small>empfehlung: frischer saisonaler trüffel +8 / luftiges brioche +4 / pommes frites +4</small>	
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO <small>trüffel-käse-rahmsauce / frischer trüffel</small>	19
GAMBAS AL AJILLO^{1,2} <small>black tiger shrimps / knoblauch / dörrtomaten</small>	22/37
PULPO ALLA PLANCHA^{1,2} <small>chimichurri / pimientos de padrón</small>	24
TAVOLATA <small>alle am tisch wählen 4 verschiedene vorspeisen zum teilen in die tischmitte aus</small>	27/Pers

PASTA

kleiner hunger / normaler hunger

AL TARTUFO NERO² 28/38
trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel

ALLO ZAFFERANO² 25/35
safran-champagner | tomaten-thymian-ricotta
mit black tiger shrimps +8

PIRI PIRI E RUCOLA^{1,2,3} 24/34
peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl
mit black tiger shrimps +8

AL RAGU E BALSAMICO^{1,2} 25/35
rindsbolognese | balsamico | cherrymaten

ALLA CARBONARA DI SAUCERIA² 25/35
parmigiano-panna-sauce | ei | speck

SUGO ALL'ASTICE² 31/41
tomaten-hummer-sauce | basilikum | hummerschwanz

ALLE VONGOLE IN BIANCO² 27/37
venusmuscheln | prosecco | peperoncini | petersilie | knoblauch

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

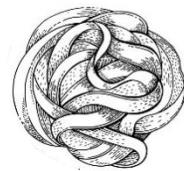
PACCHERI RIGATI



MAFALDINE



TAGLIOLINI



GNOCCHI

AL PESTO DI NOCI 27/37
kartoffel gnocchi | walnuss-pesto | dörrtomaten | spinat | büffelmozzarella

PIRI PIRI E RUCOLA¹ 25/35
kartoffel gnocchi | peperoncini | zitrone | knoblauch | olivenöl

AL TARTUFO NERO 29/39
kartoffel gnocchi | trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel

FELD

THAI KAENG MASAMAN <small>1,2,3</small>	33
<i>mildes thaicurry mit erdnüssen / verschiedenes gemüse / jasmin-reis</i>	
empfehlung: hausgemachtes mango chutney +2 / crispy chicken +7 / shrimps +8	
ORIENTALISCHE AUBERGINE	35
<i>peperoni-coulis / joghurt-tahini / granatapfel / baumnuss / kräuter / fladenbrot</i>	
PARMESAN-ZITRONEN-RISOTTO <small>2</small>	26
<i>artischocke / sonnengetrocknete-tomaten</i>	

WEIDE

RINDSFILET CAFÉ DE PARIS <small>2</small>	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>		
unsere beilagen sind auf der nächsten seite.		
GRILLIERTES BLACK ANGUS FILET <small>1,2</small>	ca. 180g oder 250g	56/71
<i>wähle deine sauce; sauce bérnaise, portweinjus, morchelrahmjus, kräuterbutter</i>		
unsere beilagen sind auf der nächsten seite.		
GRILLIERTES CHARRA BEEF ENTRECÔTE <small>1,2</small>	ca. 200g	58
<i>wähle deine sauce; sauce bérnaise, portweinjus, morchelrahmjus, kräuterbutter</i>		
unsere beilagen sind auf der nächsten seite.		
JAPANISCHES TORI-KATSU <small>1</small>	ca. 18 min wartezeit	30
<i>frittiertes panko chicken / krautsalat / tonkatsu</i>		
empfehlung: jasmin-reis +5 / pommes frites +7		
INDISCHES CHICKEN TANDOORI <small>2</small>	ca. 18 min wartezeit	34
<i>raita-sauce / jasmin-reis</i>		
empfehlung: garlic-naan brot +5 / mango chutney +2		

MEER

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

BEILAGEN

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

SAUCEN

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