

GRACE

Sommer - Speisekarte

Reinschauen ✓

Wohlfühlen ✓

Weitersagen ✓

Wiederkommen ✓

Wir freuen uns auf Sie!

RINDERTATAR GOURMET SUISSE



1 Brick 70g
23.00

2 Bricks 140g
29.00

3 Bricks 210g
35.00

Zu allen Tatar servieren wir Ihnen Toastbrot mit Butter.

Portion Country Fries zum Tatar 6.50
Cognac oder Calvados zum Tatar 4.50

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT mit Gemüsestreifen und gerösteten Kernen und Nüssen	9.00
BRUSCHETTA CLASSICO in Olivenöl geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und gehobeltem Parmesan	9.50
HAUSGEMACHTES AVOCADO HUMMUS serviert mit Fladenbrot und einem kleinen Salatbouquet	11.00
HASTA LA MISTA bunte Blattsalate, frischer Rucola, Mais, Gurken, Tomaten, Sellerie und Karotten, garniert mit Radieschen und gerösteten Pinienkernen	12.50
BLACK TIGER CREVETTEN AN ORANGEN DRESSING auf Gartensalat mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen	16.00
LACHS CARPACCIO IM DILLMANTEL Quinoa Salat mit geschnittenen grünen Äpfeln, an einem feinen Olivenöl – Zitronensaft Dressing	22.50

SUPPEN

GAZPACHO ANDALUZ Kalte Tomaten – Gemüse Suppe mit Peperoni, Tomaten und Gurken	11.00
CHAMPAGNERCRÈMESUPPE mit Lachsstreifen und Avocado Mousse	14.00

VOM GRILL

GRACE BURGER		27.00
Beef - Burger mit Sauce Bearnaise, Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurken und karamellisierten Zwiebeln dazu wahlweise Country Fries oder Salatbouquet		
RINDSFILETWÜRFEL GRACE ART		46.00
kurz gebratene Rindsfiletwürfel an einer Sauce von geschmorten und geräucherten Tomaten nach Art des Hauses, serviert mit knusprigen Country Fries		
SAFTIGE MAISPOULARDENBRUST		29.50
auf sämigem Champagner Risotto mit Parmesan verfeinert und einer bunten Gemüsevariation		
ZARTE KALBFLEISCHSTREIFEN		33.00
an einem würzigen Bratenjus, mit italienischer Pasta und mediterranem Gemüse		
SALTIMBOCCA VOM KALB		36.00
serviert mit Safran Risotto und in Olivenöl geschwenktem Gemüse der Saison		
KALBSSTEAK	200g	45.00
mit frischen Eierschwämmli und hausgemachtem Kartoffelgratin		
TAGLIATA DI MANZO	200g	44.00
rosa gebratenes irisches Entrecôte mit Rucola, Parmesan, Basilikumöl, serviert mit sämigem Champagner Risotto und buntem Gemüse		
ENTRECÔTE VOM IRISCHEN ANGUS BEEF MIT CAFÉ DE PARIS	200gr	42.00
knusprigen Country Fries und Sommergemüse	300gr	54.00
RINDSFILET VOM IRISCHEN ANGUS BEEF MIT SAUCE BEARNAISE,	200g	52.00
hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	300g	68.00

FISCH

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK auf saisonalem Gemüse mit leichter Zitronensauce und Champagner Risotto	34.00
FISCHVARIATION GRACE Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen	44.00
BLACK TIGER CREVETTEN MIT ITALIENISCHER PASTA in einer Sauce von Olivenöl und Peperoncini, garniert mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	32.00

PASTA / RISOTTO

PASTA PRIMAVERA Italienische Pasta an einer würzigen Sauce von drei Sorten Peperoni, garniert mit Basilikum und Parmesan	24.50
RISOTTO MIT EIERSCHWÄMMLI garniert mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan	26.50

SOMMER - SALATTELLER

GRACE SALATTELLER bunte Blattsalate, frischer Rucola, Mais, Gurken, Tomaten, Sellerie und Karotten, garniert mit Radieschen und gerösteten Pinienkernen	19.00
MAISPOULARDENBRUST MIT GRACE SALATTELLER	24.50
SCHOTTISCHES LACHSSTEAK MIT GRACE SALATTELLER	27.50
IRISCHES ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS MIT GRACE SALATTELLER	37.50
RINDSFILET VOM ANGUS BEEF MIT SAUCE BEARNAISE UND GRACE SALATTELLER	48.00

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe ergibt sich ein Gewichtsverlust von 10% bis 15%. Kalb & Rind aus Irland und der Schweiz; Poulet aus Frankreich; Fisch: fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8% Schweizer Mehrwertsteuer.

DESSERTS

SUMMER DREAM hausgemachtes Passionsfrucht Panna Cotta mit einem Coulis von Maracuja und Mandelbiskuit	14.50
BURN IT DOWN am Tisch flambierte Crème Brûlée mit kühler Vanille Glacé und süssen Früchten	13.50
CHOCO PLUS C (15 MIN.) lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern an einem Ragoût von Ananas- und Passionsfrucht mit Vanille Glace	14.00
CARIBIC DREAM Ananas glasiert mit Rum – Karamell und einer Kugel Kokosnuss Glacé	12.50
COFFEE & MORE Kaffee – Granita mit Karamellnüssen, Vanille Glacé und Baileys	11.50
D FOR TWO eine kleine Reise durch die Dessertkarte – lassen Sie sich verzaubern	26.00
GLACÉ SORTEN pro Kugel Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Stracciatella, Kokosnuss	4.00
SORBET SORTEN pro Kugel Zitrone, Zwetschge, Mango, Cassis	4.00
PORTION RAHM	1.00