

GRACE

Frühling - Speisekarte

Reinschauen ✓

Wohlfühlen ✓

Weitersagen ✓

Wiederkommen ✓

Wir freuen uns auf Sie!

RINDERTATAR PURE SIMMENTAL

Das Leben in unberührter Natur verhilft den Weideochsen zu einem würzigen Fleisch von erstklassiger Qualität

TRADITIONELL

Französische Marinade mit Cognac, Kapern, Schalotten und frischen Kräutern

MEDITERRAN

Frische Kräuter und ein Spritzer Limette geben der Marinade von Tomate, Oliven und frischem Parmesan eine leichte Frische.

Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus

AMERICANOS

Eine rauchige Marinade mit BBQ Sauce, Whisky und Gewürzen aus Mittelamerika

ASIATISCH

Eine leicht süßliche Note mit scharfen Akzenten von Ingwer, Chili, frischem Koriander und Soja.

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 Whisky zum Tatar 4.50

VORSPEISEN

BUNTER, KNACKIGER BLATTSALAT mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Nüssen	9.00
BRUSCHETTA CLASSICO in Olivenöl geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und gehobeltem Parmesan	9.50
GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT mit frischen grünen Spargeln, Mais, Karotten und Tomaten	12.50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE auf saisonalem Salatbouquet an unserem Hausdressing	14.50
VITELLO TONNATO zartes Kalbfleisch dünn geschnitten an leichter Thunfischsauce, garniert mit Kapern & Essiggurken	18.50 / 26.50
GEBRATENE CREVETTEN auf süß – sauren Gurkenspaghetti mit Koriander und geröstetem Sesam	16.00
SPARGELN AND MORE (SAISONAL) Komposition von südländischen Spargeln & italienischem Rohschinken auf Salatbouquet an unserem Hausdressing	16.50 / 24.50
CARPACCIO zartes, hauchdünnes Rindfleisch mit Trüffelöl, mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	24.00

SUPPEN

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE verfeinert mit frischem Basilikum und Parmesanchips	11.00
SPARGELCRÈME SUPPE (SAISONAL) mit frischen Spargeln	13.00

VOM GRILL

GRACE BURGER		27.00
mit Spegelei, Speck, frischem Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurken, und karamellisierten Zwiebeln, serviert mit wahlweise Country Fries oder Salatbouquet		
KNUSPRIGE MAISPOULARDENBRUST		29.50
auf sämigem Champagner Risotto mit Parmesan verfeinert und einer bunten Gemüsevariation		
ENTRECÔTE VOM IRISCHEN ANGUS BEEF MIT CAFÉ DE PARIS	200gr	42.00
knusprigen Country Fries und buntem Frühlingsgemüse	300gr	54.00
TAGLIATA DI MANZO	200g	44.00
rosa gebratenes irisches Entrecôte mit Rucola, Parmesan, Basilikumöl, serviert mit sämigem Champagner Risotto und Frühlingsgemüse	300g	56.00
ZARTES KALBSSTEAK	200g	45.00
mit frischen Spargeln, Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	300g	58.00
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		
RINDSFILET VOM IRISCHEN ANGUS BEEF MIT SAUCE BERNAISE,	200g	52.00
hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	300g	68.00

UNSERE SALATELLER

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

FISCH

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK auf saisonalem Gemüse an leichter Zitronensauce und feinem Champagner Risotto	34.00
SUPRÊME LOUP DE MER (SAISONAL) Seewolffilet mit frischen Spargeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln	42.50
BLACK TIGER CREVETTES MIT TAGLIOLINI in einer Sauce von Olivenöl und Peperoncini, garniert mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	32.00

PASTA / RISOTTO

PASTA ALLA PUTTANESCA ein Manifest der Sinne: Tagliolini an einer scharf-würzigen Tomatensauce, mit Sardellenfilets, schwarzen Oliven und salzigen Kapern	24.50
BUNTES SAISONALES GEMÜSE MIT FUSILLONI an einem mediterranen Pesto und gehobeltem Parmesan	24.50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF SÄMIGEM RANDEN RISOTTO garniert mit buntem Gemüse, gebackenem Rucola und karamellisierten Kernen und Nüssen	27.50
SPARGELRISOTTO (SAISONAL) sämiges Risotto mit frischen Spargeln und Parmesanchips	26.50

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

FRÜHLINGSZAUBER eine Kreation der Sinne mit frischen, saisonalen Früchten – lassen Sie sich überraschen!	14.50
AM TISCH FLAMBIERTE CRÈME BRÛLÉE serviert mit kühler Vanille Glace und süßen Früchten	13.50
LAUWARMES SCHOGGIKÜCHLEIN (15 MIN.) mit flüssigem Kern an einem Ragoût von Ananas- und Passionsfrucht mit Vanille Glace	14.00
HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT an Schokoladen-Sanddorncrumble mit saisonalen Früchten	14.50
GRACE CHEESECAKE serviert mit hausgemachtem Früchteconfit	12.50
DESSERT FÜR ZWEI (15 MIN.) von allem etwas... lauwarmes Schoggiküchlein, Cheesecake, Mousse au Chocolat und feiner Glace	26.00
GLACE SORTEN pro Kugel Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Stracciatella	4.00
SORBET SORTEN pro Kugel Zitrone, Zwetschge, Mango, Cassis	4.00
PORTION RAHM	1.00