

# GRACE

Reinschauen ✓

Wohlfühlen ✓

Weitersagen ✓

Wiederkommen ✓

Wir freuen uns auf Sie!

## THE STORY

Herzlich Willkommen im Grace Restaurant & Lounge.

Das Leben im Hier und Jetzt genießen: darin liegt auch die Geschichte vom Grace.

Sie beginnt im Amerika der 20er Jahre. Es herrschen Prohibition und eine verheerende Wirtschaftslage nach dem Börsencrash. Doch die Menschen lassen sich das Essen, Feiern und Trinken nicht verbieten.

So entstanden die sogenannten „Supper Clubs“. Da gehörte gutes Essen, ausgelassene Unterhaltung und der Jazz genauso selbstverständlich zum Ausgehen dazu, wie ein spritziger Drink, dessen Ausschank in dieser Zeit strengstens verboten war.

Das Grace greift das ursprüngliche Konzept der „Supper Clubs“ auf. Genießen Sie unsere American Classics kombiniert mit den Einflüssen der Einwanderer aus der ganzen Welt, frisch vom Grill und in einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Haben Sie eine gute Zeit und vielleicht spüren Sie ja ein wenig vom Flair vergangener Tage.

# SCHWEIZER GOURMET RINDERTATAR

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 Pommes Frites zum Tatar 6.50

Cognac oder Whisky zum Tatar 4.50

## VORSPEISEN

CAESAR SALAD	9.50
Vom Italo-Amerikaner Cesare Cardini kreiert, ein knackiger Romana Salat mit Croûtons, Grana Padano Parmesan, Kirschtomaten und hausgemachtem Caesar-Dressing	
HAUSGEMACHTES AVOCADO MOUSSE	11.00
serviert im Fladenbrot und einem kleinen Salatbouquet	
NÜSSLISALAT	14.00
- mit Speck- und Eierwürfeli	
- mit Waldpilzen und Brotcroûtons	
WARMER, AROMATISCHER HONIG - ZIEGENKÄSE	14.50
auf Salatbouquet mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	
FEIGEN AND MORE	16.00
Komposition von Feigen und Rohschinkenrosen auf knackigem Salat mit gehobeltem Parmesan	
GEBRATENE CREVETTEN AUF AVOCADO-MANGO-TATAR	18.00
CARPACCIO	24.00
zartes, hauchdünnes Rindfleisch mit Trüffelöl, mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	
VORSPEISE FÜR 2	24.50
Lassen Sie sich verwöhnen – verschiedene Vorspeisen - Leckereien auf grosser Platte serviert.	

## SUPPEN

KÜRBISSUPPE	13.00
mit karamellisierten Kastanien	
CHARLOTTE KARTOFFELCRÈME SUPPE MIT WALDPILZEN GARNIERT	12.50
TOMATENSUPPE MIT KRÄUTERDUMPLING	13.50
Kräuter – Mozzarella - Klösschen mit Toskanischer Tomatensuppe	

## FLEISCH

KNUSPRIGE MAISPOULARDENBRUST auf Champagner Risotto mit Parmesan und einer bunten Gemüsevariation	29.50
RIB EYE STEAK – RINDSHOHRÜCKENSTEAK serviert mit Pommes Frites, Ratatouille und Smokey Sweet BBQ	34.00
GRILLED SKIRT STEAK CHURRASCO Rindshuftsteak serviert mit Baked Potato und Sour Cream, saisonaem Gemüse und Chimichurri Sauce	35.00
LAMMRÜCKENFILET MIT KRÄUTERKRUSTE dazu sämiges Risotto und Herbstgemüse	36.00
RINDSFILETWÜRFEL GRACE ART kurz gebratene Rindsfiletwürfel an einer Sauce von geschmorten und geräucherten Tomaten nach Art des Hauses, serviert mit knusprigen Pommes Frites	39.00
SIRLOIN - ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS knusprigen Pommes Frites und knackigem Gemüse	42.00
TAGLIATA DI MANZO Entrecôte mit Rucola, Parmesan, Basilikumöl, Champagner Risotto und Ratatouille	44.00
FILET MIGNON - BUTTERZARTES RINDSFILET mit Sauce Bearnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	52.00
RINDSFILET SURF & TURF Filet Mignon mit Black Tiger Crevetten, Champagner Risotto und Gemüsebouquet	55.00

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe ergibt sich ein Gewichtsverlust von 10% bis 15%.

## FISCH

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK 34.00  
an feiner Zitronensauce mit Champagner Risotto und saisonalem Gemüse

FISCH – TAGESEMPFEHLUNG  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot

BLACK TIGER CREVETTEN MIT PAPPARDELLE 32.00  
mit Olivenöl, Peperoncini, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

## VEGETARISCHES & VEGANES

SÄMIGES RANDEN RISOTTO 24.00 / 27.50  
mit oder ohne Ziegenkäse, buntem Gemüse, gebackenem Rucola und  
karamellisierten Kernen und Nüssen

PAPPARDELLE MIT WALDPILZEN 26.50

GEMÜSE MASSAMAN CURRY (VEGAN) 24.50  
mit Basmatireis

FUSILLONI MIT RATATOUILLE (VEGAN) 23.50  
und frischem Rucola

## DESSERTS

KEY LIME PIE Der süßsäuerliche Limettencreme - Kuchen mit Schlagrahm gehört zu den Florida Keys wie der ewige Sonnenschein.	9.50
MANDARINEN PARFAIT an einem Coulis von Himbeeren und mit Pistazienkernen garniert	11.50
LEICHTER GRACE CHEESECAKE serviert mit saisonalem Früchteconfit und Knusperpapier	12.50
CRÈME BRÛLÉE AM TISCH FLAMBIERT mit Vanille Glace und mit saisonalen Früchten dekoriert	13.50
LAUWARMES SCHOGGIKÜCHLEIN 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
DESSERT FÜR ZWEI Dessert für zwei - eine kleine Reise durch die Dessertkarte – lassen Sie sich verzaubern	24.50
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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8% Schweizer Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Herkunft: Rind: Schweiz/Australien\*; Poulet: Frankreich; Lamm: Neuseeland\*; Schwein: Schweiz; Fisch: Schottland; Krestiere: Vietnam

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern sowie Antibiotika erzeugt worden sein.