

# 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 aus Tomaten, Oliven und frischem Grana Padano 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

KUNTERBUNTER QUINOASALAT mit Teufelshörnchen und Feigen	11.50
HASTA LA MISTA bunte Blattsalate, frischer Rucola, Mais, Gurken, Tomaten, Sellerie und Karotten, garniert mit Radieschen und gerösteten Pinienkernen	12.50
HAUSGEMACHTES AVOCADO-MOUSSE serviert im Weizentortilla, dazu ein kleines Salatbouquet	12.50
BÜFFELMOZZARELLA UND TOMATEN auf marinierten Zucchettischeiben, garniert mit Walnüssen und frischem Basilikum	17.50
AVOCADO & MORE dreierlei Crostini mit Avocado-Mango-Tatar, geräuchertem Lachs und Tomaten, serviert mit einem kleinen Salatbouquet	16.00
ZWEI VERLIEBTE BLACK TIGER CREVETTEN mit Mangowürfeli und seinem Dressing, serviert auf einem Salatherz	12.50
SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-SUPPE dazu Aprikosenknusper	11.50
LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN (AB 2 PERSONEN) grosser Teller mit verschiedenen Vorspeisen-Leckereien zum Teilen (Preis pro Person)	12.50

## FLEISCH

KNUSPRIGE MAISPOULARDENBRUST mit sämigem Risotto und einer bunten Gemüsevariation	29.50
GRACE BURGER Angus Beef im frisch gebackenen Brötchen, Speck, Raclettekäse, Tomaten, Zwiebelkonfit und Spiegelei, dazu Pommes Frites	32.00
RIB EYE STEAK (250G) mit Baked Sweet Potato, Sour Cream, saisonalem Gemüse und Chimichurri-Sauce	35.00
LAMMRÜCKENFILET MIT KRÄUTERKRUSTE dazu Thymianjus, sämiges Risotto und Gemüse	37.00
RINDSFILETWÜRFEL GRACE ART kurz gebratene Rindsfiletwürfel an einer Sauce aus geschmorten Tomaten nach Art des Hauses, serviert mit Pommes Frites	39.00
SIRLOIN-ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS dazu Pommes Frites und bunte Gemüsevariation	42.00
TAGLIATA DI MANZO Entrecôte mit Rucola, Grana Padano und Basilikumöl, dazu Risotto	44.00
BUTTERZARTES RINDSFILET mit Sauce Béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	52.00
RINDSFILET SURF & TURF Rindsfilet mit halber Languste, Risotto und Gemüsebouquet	65.00

Alle unsere Fleischspezialitäten können Sie auch mit unserem Hasta la Mista Salatteller bestellen.  
Fragen Sie unser Servicepersonal.

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

## FISCH

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK an Zitronensauce mit Risotto und saisonalem Gemüse	34.00
FÜNF BESCHWIPPSTE BLACK TIGER CREVETTEN auf Pappardelle an Vodka und Peperoncini, garniert mit Rucola und Grana Padano	36.00
FISCH-TAGESEMPFEHLUNG Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot.	

## VEGETARISCHES & VEGANES

GRACE VERDURA Vollkorn-Fusilli an Pesto Genovese mit sautiertem Romanesco und konfierten Tomaten, garniert mit Grana Padano-Chips und mariniertem Rucola	25.00
SÜSSKARTOFFEL GEFÜLLT MIT CHIMICHURRI-KICHERERBSEN (VEGAN) garniert mit Avocado, Peperoni und Sesam, dazu ein kleines Salatbouquet	22.50
MASSAMAN-GEMÜSECURRY (VEGAN) mit Basmatireis	24.50

## DESSERTS

TOBLERONEMOUSSE garniert mit frischen Früchten	15.00
CRÈME BRÛLÉE AM TISCH FLAMBIERT mit Mangosorbet und saisonalen Früchten	13.50
LAUWARMES SCHOGGIKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN auf einem Ragoût von Ananas und Passionsfrucht, serviert mit einer Kugel Vanilleglace	14.00
HAUSGEMACHTES ERDPEERPARFAIT auf einem Bett aus Sanddorncrumble, garniert mit frischen Erdbeeren	14.00
KEY LIME PIE der süssäuerliche Limettencreme-Kuchen mit Schlagrahm gehört zu den Florida Keys wie der ewige Sonnenschein	9.50
SPOON FULL OF SUGAR Lassen Sie sich überraschen!	6.00
DESSERT FÜR ZWEI eine kleine Reise durch die Dessertkarte – lassen Sie sich verzaubern!	24.50
EISKAFFEE GRACE Vanille- und Kaffeeglacé mit einem Schuss Espresso, serviert mit Rahm	12.50
GLACESORTEN (PREIS PRO KUGEL) Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Stracciatella	4.00
SORBETSORTEN (PREIS PRO KUGEL) Zitrone, Zwetschge, Mango, Cassis	4.00
PORTION RAHM	1.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Schweizer Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.  
Herkunft: Rind: Australien\*; Poulet: Frankreich; Lamm: Neuseeland\*; Schwein: Schweiz; Fisch: Schottland; Krebstiere: Vietnam.

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