

GRACE

RESTAURANT & LOUNGE

🍴 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 800°C 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.

Tatar oder Tartare?

Google ist eigentlich allwissend. In diesem Fall irrt sich allerdings sogar die Suchmaschine für einmal. Sie spuckt für den Begriff "Beefsteak Tartare" fast viermal so viele Ergebnisse aus als für "Beefsteak Tatar". Bedeutet das jetzt, "Tartare" ist die richtige Schreibweise? Gehen wir der Sache auf den Grund:

Sowohl in Kochrezepten als auch auf Speisekarten in der ganzen Welt findet sich der Begriff "Tartare" häufiger. Schuld daran soll das gefürchtete Mongolenvolk der Tartaren sein, das im 13. Jahrhundert mit Säbeln und Fackeln durch Osteuropa zog und alles klein hackte, was ihnen in die Quere kam. König Ludwig IX sagte, dass sie wegen ihres rüpeligen Benehmens nach dem "Tartarus", der griechischen Unterwelt, benannt sein müssen.

Eine andere weit verbreitete Version ist, dass die Tartaren unter ihren Sätteln ein Stück rohes Fleisch lagerten, das nach langen Ausritten mürbe geritten wurde und anschliessend von dem Mongolenvolk verzehrt wurde – ob das Fleisch noch den schweizerischen Hygienevorschriften entsprochen hätte, bleibt da doch eher fraglich.

Der kurze, historische Einblick klingt zwar nach einer netten Geschichte, ist aber schlichtweg ein Irrglaube. Im deutschsprachigen Teil der Schweiz ist die offizielle korrekte Schreibweise nach dem Duden "Tatar".

JENZER RINDERTATAR

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 dezent 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, Whisky oder Calvados zum Tatar	4.50

GEBURTSTAGSKINDER SIND EINGELADEN!

Feiern Sie Ihren Geburtstag in unserem Restaurant. Ab 6 Personen sind Sie unser Gast,
werden königlich bedient und essen gratis. Ausweis erforderlich.

Gültig während Ihrem GANZEN Geburtstagsmonat.

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT & MORE mit Bauernspeck-Würfeli, Ei, Brotcroûtons und Filets von Zitrusfrüchten		14.00
MINI MEAT CUPCAKE gefüllt mit Rinds-Hackfleisch (CH), Tomate, Bohnen und Mais, überbacken mit Cheddar Cheese, serviert mit kleinem Salatbouquet	KLEIN GROSS	13.50 23.00
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE auf buntem Salatbett mit Walnüssen, Birnen und Wildblütenhonig		17.00
GERÄUCHERTER NORWEGISCHER LACHS garniert mit Zitrusfrüchten, Knusperbaguette und Wasabi-Mayonnaise		18.00
ZWEI VERLIEBTE BLACK TIGER CREVETTEN mit Mangowürfeli und seinem Dressing, serviert auf einem Salatherz		14.50
RANDENSUPPE mit gerösteten Pinienkernen, einem Klecks Doppelrahm und Petersilie		11.50
KÜRBISSUPPE (vegan) mit Süsskartoffeln und Kokosmilch		9.50

SHARING IS CARING

VORSPEISE FÜR 2
Lassen Sie sich verwöhnen mit verschiedenen
Vorspeisen-Leckereien inklusive Kürbis- und Randensuppe

PRO PLATTE 26.00

800°C GRILL

Unser Fleisch wird auf dem 800°C Infrarot-Ofen gegrillt. Die starke Hitze sorgt dafür, dass die Oberflächenproteine der äusseren Zellen des Steaks karamellisieren und somit den Saft im Fleisch einschliessen. Diese sogenannte Maillard-Reaktion sorgt für einen unvergesslichen Steakgenuss.

NACHHALTIGES FLEISCH

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig. Wir kaufen aus diesem Grund das Fleisch in Jenzer-NATURA-Qualität bei der Metzgerei Jenzer sowie in GOURMET-Qualität bei der Metzgerei Grauwiler ein.

BEILAGEN

Wählen Sie zu Ihrem Fleisch oder Ihrem Fisch Ihre Beilage aus:

- ✍ Mac & Cheese nach amerikanischer Art
- ✍ Baked Sweet Potato & Sour Cream
- ✍ Loaded Baked Potato - Überbacken mit Cheddar Cheese, garniert mit Speck, Schnittlauch & Sour Cream
- ✍ Pommes Frites
- ✍ Risotto

VOM 800°C GRILL

*Unsere Fleisch- und Fischspezialitäten werden serviert
mit einer bunten Gemüsevariation und einer Beilage Ihrer Wahl.*

KNOCHENGEREIFTES ENTRECÔTE (CH) vom regionalen Freilandrind	200g	44.00
SCHWEIZER RIB EYE STEAK	250g	35.00
RINDER-SPARERIBS (CH) an Barbecue-Marinade	400g 800g	34.00 52.00
FILET vom irischen Freilandrind	200g	58.00
KALBSHUFT-FILET (CH)vom Baselbieter Vollmilchkalb		45.00
KOTELETT (CH)vom glücklichen Freilandsäuli	250g	34.00
IRISCHES LAMMNIERSTÜCK aus extensiver Freilandhaltung	200g	42.00
AARGAUER POULET-UNTERSCHENKELI (CH) aus besonders tierfreundlicher Haltung		27.50
MAISPOULARDENBRUST (F)vom Elsässer Poulet		29.50
RINDSFILETWÜRFEL (IR)GRACE ART kurz gebratene Rindsfiletwürfel an einer Sauce aus geschmorten Tomaten nach Art des Hauses		39.00

VOM WASSER

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK		34.00
FÜNF BLACK TIGER CREVETTEN		36.00
FISCH-TAGESEMPFEHLUNG Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot.		

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

JAMBALAYA

Improvisierte Zubereitung eines Landesgerichtes oder ein Wortspiel?

Jambalaya ist die Bezeichnung eines Reisgerichts, das typisch für die Cajun-Küche und die kreolische Küche in New Orleans (Louisiana) ist.

Der Reis wird zusammen mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten geschmort und mit der sogenannten „Heiligen Dreifaltigkeit“ der Cajun-Küche – bestehend aus Zwiebeln, Peperoni und Staudensellerie – gewürzt.

Man munkelt, dass Kolonisten aus Spanien in der Zeit der spanischen Herrschaft in New Orleans versuchten, ihre Paella zu kochen. Unter Verwendung von regionalen Zutaten entstand dadurch das Jambalaya.

Einer anderen verbreiteten Version nach handelt es sich um eine Kombination der Wörter „jambon“ (Französisch für Schinken), à la“ (Französisch für „nach Art von“) und „ya-ya“ (Westafrikanisch für Reis).

Wir wissen nicht, ob das Gericht seinen Namen einer dieser beiden oder einer anderen der unzähligen kursierenden Theorien zu verdanken hat, aber wir wissen, dass es schmeckt.

VOM BODEN

SÄMIGES RANDEN-RISOTTO
mit oder ohne Ziegenkäse, buntem Gemüse und
karamellisierten Kernen und Nüssen

24.00 / 27.50

JAMBALAYA

JAMBALAYA MIT SÜSSKARTOFFELN

24.00

JAMBALAYA TRADITIONELL
mit Chorizo-, Crevetten- und Pouletstücken

35.00

JAMBALAYA MIT POULETSTÜCKEN

28.00

JAMBALAYA MIT CREVETTENSTÜCKEN

29.00