

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 spüren Sie das 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

Zu jedem Tatar servieren wir Ihnen Toastbrot mit Butter.

1 Brick 70g
23.00

2 Bricks 140g
29.00

3 Bricks 210g
35.00

Wählen Sie zu Ihrem Tatar eine Marinade aus:

- ✍ 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
- ✍ 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

Portion Pommes Frites zum Tatar	6.50
Kleines Salatbouquet zum Tatar	6.50
Cognac, Whisky oder Calvados zum Tatar	4.50
Weitere Marinaden	6.50

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

BUNTER, KNACKIGER BLATTSALAT mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Nüssen	9.00
BRUSCHETTA À LA GRACE geröstetes Baguette mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und gehobelem Parmesan	9.50
TEX-MEX SALAT mit Blattsalaten, Speck, Käse, Mais, Kidneybohnen, Kirschtomaten, Peperoncini und hausgemachten Kräutercroûtons	12.50 / 19.50
LACHS-AVOCADO-APPETIZER Avocado-Streifen und Meerrettichschaum eingerollt in Rauchlachs (GB)	13.50
RUCOLA-SALAT AUF QUINOA-AVOCADO-BETT mit getrockneten Aprikosen und Mandelblättchen	12.50
ZWEI VERLIEBTE BLACK TIGER CREVETTEN mit Mangowürfeli, serviert auf einem Salatherz an unserem Hausdressing	14.50
KRESSESÜPPCHEN garniert mit hausgemachten Kräutercroûtons	11.50
LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN grosser Teller mit verschiedenen Vorspeisen-Leckereien zum Teilen	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 Fleisches karamellisieren und somit den Saft einschliessen. Diese sogenannte Maillard-Reaktion und unsere Gerspach Gewürzmischung sorgen für einen unvergesslichen Fleischgenuss.

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:

- ✦ Sweet Potato Fries mit Knoblauch Dip
- ✦ Baked Sweet Potato & Sour Cream
- ✦ Loaded Baked Potato - überbacken mit Cheddar Cheese, garniert mit Speck, Schnittlauch & Sour Cream
- ✦ Pommes Frites mit Knoblauch Dip
- ✦ Risotto

VOM 800°C GRILL

*Unsere Fleischspezialitäten werden serviert
mit einer bunten Gemüsevariation oder unserem Tex-Mex Salat
und einer Beilage Ihrer Wahl.*

KNOCHENGEREIFTES ENTRECÔTE (CH) vom regionalen Freilandrind	200g	44.00
SCHWEIZER RIB EYE STEAK	250g	35.00
FILET vom irischen Freilandrind	120g	43.00
	200g	58.00
KALBSHUFT-FILET (CH) vom Baselbieter Vollmilchkalb		45.00
IRISCHES LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE	200g	42.00
MAISPOULARDENBRUST (F) vom Elsässer Poulet		29.50
RINDSFILETWÜRFEL (IR) GRACE ART		39.00
kurz gebratene Rindsfiletwürfel an einer Sauce aus geschmorten Tomaten nach Art des Hauses		

VOM WASSER

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK		34.00
serviert mit einer bunten Gemüsevariation oder unserem Tex-Mex Salat und einer Beilage Ihrer Wahl		
BESCHWIPSTE BLACK TIGER CREVETTES		36.00
auf Tagliatelle an Wodka-Peperoncini-Sauce, garniert mit Rucola und Grana Padano		
FISCH-EMPFEHLUNG		
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 vielzähligen kursierenden Theorien zu verdanken hat, aber wir wissen, dass es schmeckt.

VOM BODEN

CREMIGES GEMÜSE-COCO-CURRY serviert mit Blumenkohl- und Basmatireis	23.50
KICHERERBSEN-BURGER mit Eisbergsalat, Tomaten und Essiggurken, serviert im Vollkornbrötchen dazu Sweet Potato Fries mit Knoblauch Dip	25.00

JAMBALAYA

JAMBALAYA MIT SÜSSKARTOFFELN	24.00
JAMBALAYA TRADITIONELL mit Chorizo-, Crevetten- und Pouletstücken (CH)	35.00
JAMBALAYA MIT POULETSTÜCKEN (CH)	28.00
JAMBALAYA MIT CREVETTENSTÜCKEN	29.00

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 Krebstiere: Vietnam