

LUNCH

Dienstag, 11. Juni bis Freitag, 14. Juni 2019

Unsere Gerichte servieren wir mit einer Tagesvorspeise und einem Tagesdessert.


WOCHEN MENÜS

| | | | |
|---|-------|--|-------|
|  GRACE 1 | 22.00 | GRACE 4 | 25.00 |
| Frischkäse-Risotto mit Erbsen, garniert mit Grana Padano Scheibchen | | The Cow Boy Burger mit Beef Patty(CH), Whiskey-Sauce, Speck, Tomate und Eisbergsalat, dazu Pommes Frites | |
|  GRACE 2 | 21.00 | GRACE 5 | 25.50 |
| Spaghetti an Ricotta-Tomaten-Sauce verfeinert mit Gin, Peperoni und gezupftem Basilikum | | Siedfleischsalat (CH) mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln, serviert auf einem bunten Salatbett | |
| GRACE 3 | 24.50 | GRACE 6 | 27.50 |
| Pouletbrust (FR) Florentiner Art, gratiniert mit Blattspinat und Mozzarella, serviert mit Risotto und Grillgemüse | | Dorade Royal Filet (GR) auf Blattspinat, serviert mit weissem Reis | |

VOM 800°C GRILL

| | |
|--|-------|
| TAGLIATA DI MANZO, geschnittenes Entrecôte vom regionalen Freilandrind, serviert auf mariniertem Rucola, dazu Risotto und buntes Gemüse | 39.50 |
| FILET VOM IRISCHEN FREILANDRIND, angelehnt an ein Grillgemüse-Türmchen, serviert mit Fregola Sarda | 49.00 |
| IRISCHES LAMMNIERSTÜCK aus extensiver Freilandhaltung, serviert mit Bratensauce, Risotto und buntem Gemüse | 37.50 |

LEICHTES & SALATE

| | |
|--|---------------------------------|
| Black Tiger Crevetten auf süss-sauren Gurkenspaghetti, garniert mit Sesam und Koriander | 24.50 |
| Wurst-Käse-Salat mit Jenzer Goldwurst, dazu Pommes Frites | 24.50 |
| Jenzer Rindertatar traditionell mit französischer Marinade aus Cognac, Kapern, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit Toastbrot und Butter | 1 Brick 23.00 2 Bricks 29.00 |
| Maispouardenbrust (FR) mit Sommergarten Grace Salat | 24.50 |
|  Sommergarten Grace - Rucola und sommerliche Blattsalate mit Zoodles von Karotten und Zucchini an Orangen-Pfeffer-Dressing, garniert mit erfrischenden Grapefruit-, Melonen- und Ananasschnitzen | 21.00 |