

# GRACE

RESTAURANT & LOUNGE

🍴 Reinschauen

🍴 Wohlfühlen

🍴 Weitersagen

🍴 Wiederkommen

Wir freuen uns auf Sie!

# 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	4.50
Kleines Salatbouquet zum Tatar	4.50
Cognac, Whisky oder Calvados zum Tatar	4.50
Weitere Marinaden	6.50

---

## VORSPEISEN

---

KUNTERBUNTER BLATTSALAT		9.00
Mischung aus knackigen Blattsalaten mit bunten Gemüsestreifen, getoppt mit einer Variation aus gerösteten Samen, Kernen und Nüssen an unserem Grace-Dressing		
BRUSCHETTA-TRILOGIE À LA GRACE		12.50
Zucchini-Kaviar mit Grana-Padano-Creme, Melonenragout mit Serrano-Schinken und klassische Tomatenwürfel mit frischem Basilikum auf geröstetem Steinofen-Zwirbelbrot		
LACHS-AVOCADO-APPETIZER		13.50
Mini-Rauchlachsrouladen (GB) gefüllt mit Meerrettichschaum und mit Limettensaft beträufelten Avocado-Streifen, begleitet von einer Handvoll Gartenkresse		
KNOBLAUCHBROT		8.50
Knuspriges Baguette mit Knoblauchbutter überbacken, garniert mit Rucola		
LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN	PRO PLATTE	24.50
grosser Teller mit verschiedenen Vorspeisen-Leckereien zum Teilen		

---

## SALATE

---

SOMMERGARTEN GRACE – <i>wie ein lauer Sommerabend</i>	21.00
Rucola und sommerliche Blattsalate mit Zoodles von Karotten und Zucchini an Orangen-Pfeffer-Dressing, garniert mit erfrischenden Grapefruit-, Melonen- und Ananasschnitzen, gerösteten Pinienkernen und frischem Thymian	
CAESAR SALAD – <i>vom Italo-Amerikaner Cesare Cardini kreiert</i>	17.50
kräftiger Romana-Salat mit süsslichen Kirschtomaten, Grana-Padano-Scheibchen und Rustico-Croûtons an unserem Caesar-Dressing	
SALADE NIÇOISE – <i>parce que l'amour passe par l'estomac</i>	24.00
Blattsalat-Mix mit Kirschtomaten, grünen Bohnen, Zwiebeln, Ei, Thunfisch und schwarzen Oliven mit einer Garnitur aus Sardellenfilets und gehacktem Basilikum an unserem Grace-Dressing	
BULGURSALAT – <i>märchenhafter Genuss aus 1001 Nacht</i>	19.00
mit Kichererbsen und süss-säuerlichen Ananasscheibchen an weissem Balsamico-Honig-Dressing, garniert mit Rucola und Hüttenkäse	

---

## PIMP YOUR SALAD

---

Erweitern Sie Ihren Salat nach Wahl:

✂ MAISPOULARDENBRUST (FR)	+5.50
✂ RINDERSTREIFEN (CH)	+9.50
✂ SCHOTTISCHES LACHSFILET	+7.00
✂ BLACK TIGER CREVETTES	+8.50

## 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 sorgt 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.

---

## VOM WASSER

---

SCHOTTISCHES LACHSSTEAK IN WÜRZIGEM WASABI-JÄCKCHEN posierend auf unserem Coleslaw-Salat mit einem Krokant aus Erdnüssen und Mandeln	29.00
GEGRILLTE BLACK TIGER CREVETTEN auf cremigem Zitronen-Basilikum-Risotto mit frischem Rucola	32.00
FISCH-TAGESEMPFEHLUNG Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot.	

---

## VOM 800°C GRILL

---

KNOCHENGEREIFTES ENTRECÔTE (CH) vom regionalen Freilandrind serviert mit unserem Coleslaw-Salat und knusprigem Knoblauchbrot	200g	37.00
TAGLIATA DI MANZO in Streifen geschnittenes Entrecôte (CH) auf einem Grillgemüse-Bett, zugedeckt von in Balsamico mariniertem Rucola, Grana-Padano-Scheibchen und Basilikum	200g	39.00
FILET vom irischen Freilandrind anlehnend an ein Türmchen aus Auberginen, Zucchini, Tomaten und Peperoni, thronend auf weichem Karottenpüree	120g	41.00
	200g	54.00
MAISPOULARDENBRUST (F) vom Elsässer Poulet mit Zoodles von Zucchini und Karotten, umrahmt mit Klecksen roter Pesto		26.00
RINDSFILETWÜRFEL (IR) GRACE ART kurz gebratene Rindsfiletwürfel an einer Sauce aus geschmorten Tomaten nach Art des Hauses		35.00

---

## BEILAGEN

---

Wählen Sie Ihre Beilage aus:

Sweet Potato Fries mit Knoblauch-Dip	6.50
Baked Potato & Sour Cream	4.50
Pommes Frites mit Knoblauch-Dip	4.50
Fregola Sarda an Olivenöl mit frischem Salbei	5.50
Zitronen-Basilikum-Risotto	5.50

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.

---

## JAMBALAYA

---

JAMBALAYA MIT SÜSSKARTOFFELN	24.00
JAMBALAYA TRADITIONELL mit Chorizo-, Crevetten- und Pouletstücken (CH)	32.00
JAMBALAYA MIT POULETSTÜCKEN (CH)	26.00
JAMBALAYA MIT CREVETTENSTÜCKEN	29.00

---

## VOM BODEN

---

ZOODLES VON ZUCCHETTI UND KAROTTEN umrahmt von roter Pesto mit einem Krokant aus Erdnüssen und Mandeln	19.00
KICHERERBSEN-BURGER im Vollkornbrötchen zwischen Grillgemüse, Eisbergsalat und unserer Grace-Burgersauce, dazu knusprige Sweet Potato Fries mit Knoblauch-Dip	25.00

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