

LUNCH

Montag, 2. September bis Freitag, 6. September 2019

Unsere Gerichte servieren wir mit einer Tagesvorspeise und einem Tagesdessert.


WOCHEN MENÜS

 GRACE 1	21.00	GRACE 4	25.00
Rollgerste à la Provençale mit mediterranem Grillgemüse, garniert mit Kresse		Beef Burger (CH) mit Feta, Eisbergsalat, Auberginenkaviar und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites	
 GRACE 2	22.00	GRACE 5	25.00
Gemüsequiche mit Zucchini, Lauch und Tomate, serviert mit einem Salatbouquet		Rinder-Frikadellen (CH) mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Bratkartoffeln und Rahmlauch	
GRACE 3	24.50	GRACE 6	26.50
Poulet-Piccata Milanaise (CH) mit Schinken (CH) und Champignons, dazu Tomatensauce und Rollgerste		Forelle (FR) auf der Haut gebraten, an Zitronen-Butter-Sauce, serviert mit Tagliatelle und Marktgemüse	

VOM 800°C GRILL

ENTRECÔTE VOM REGIONALEN FREILANDRIND, serviert mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und buntem Gemüse	39.50
FILET VOM IRISCHEN FREILANDRIND mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Basilikumrisotto und mediterranem Grillgemüse	49.00
IRISCHES LAMMNIERSTÜCK aus extensiver Freilandhaltung mit Bratensauce, Tagliatelle und buntem Gemüse	37.50

LEICHTES & SALATE

Black Tiger Crevetten auf Tagliatelle und buntem Gemüse, serviert mit Zitronen-Butter-Sauce	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
Schottisches Lachssteak mit Sommergarten Grace Salat	27.50
 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