
LUNCH

Montag, 16. September bis Freitag, 20. September 2019

Unsere Gerichte servieren wir mit einer Tagesvorspeise und einem Tagesdessert.


WOCHEN MENÜS

GRACE 1	22.00	GRACE 4	25.00
 Kürbis-Erbsen-Risotto, garniert mit gehobeltem Grana Padano		Hawaii Beef Burger (CH) mit Schinken (CH), gegrillter Ananas, Käse und Eisbergsalat, dazu Pommes Frites	
GRACE 2	21.00	GRACE 5	26.50
 Spaghetti à la Siciliana mit Auberginen, Oliven und Tomaten, garniert mit Rucola		Rindfleischvögel (CH) serviert mit Nudeln und einem Duo von Karotten	
GRACE 3	24.50	GRACE 6	25.50
Poulet-Saltimbocca (CH) serviert mit Salbeijus, Tomatenrisotto und buntem Gemüse		Wittling Filet (FR) mit Sauce Provençale, serviert mit Reis und Blattspinat	

VOM 800°C GRILL

ENTRECÔTE VOM REGIONALEN FREILANDRIND, serviert mit Salbeijus, Tomatenrisotto und buntem Gemüse	39.50
FILET VOM IRISCHEN FREILANDRIND serviert mit Sauce Béarnaise, Nudeln und Marktgemüse	49.00
IRISCHES LAMMNIERSTÜCK aus extensiver Freilandhaltung serviert mit einem Baked Potato und Sour Cream, dazu ein kleiner Salat	37.50

LEICHTES & SALATE

Black Tiger Crevetten Indian Style, serviert mit Reis und Blattspinat	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
Gebratene Maispouardenbrust 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