

LUNCH

Montag, 23. September bis Freitag, 27. September 2019

Unsere Gerichte servieren wir mit einer Tagesvorspeise und einem Tagesdessert.


WOCHEN MENÜS

GRACE 1	22.00	GRACE 4	25.00
 Kunterbunter Bulgur Salat, serviert mit kleinem Salat und Wasabi-Erdnüssen		Cheese Beef Burger (CH) mit Cheddar, Teufelshörnchen und Eisbergsalat, dazu Pommes Frites	
GRACE 2	21.00	GRACE 5	29.00
 Tomaten-Ravioli an Tomaten-Rahmsauce, garniert mit Rucola und Grana Padano		Rindsgeschnetzeltes Zürcher Art (CH), serviert mit Röstitalern und buntem Gemüse	
GRACE 3	24.50	GRACE 6	27.00
Pouletschenkel (CH) Basquaise - pikante Tomaten-Paprika-Sugo, serviert mit Nudeln und buntem Gemüse		Goldbutt Filet (NL) serviert mit Salzkartoffeln, Fenchel und Orangen-Ragoût	

VOM 800°C GRILL

ENTRECÔTE VOM REGIONALEN FREILANDRIND, serviert mit Salbeijus, Röstitalern und buntem Gemüse	39.50
FILET VOM IRISCHEN FREILANDRIND serviert mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	49.00
IRISCHES LAMMNIERSTÜCK aus extensiver Freilandhaltung serviert mit Bratensauce, Risotto und buntem Gemüse	37.50

LEICHTES & SALATE

Black Tiger Crevetten serviert mit kunterbuntem Bulgur Salat	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 Grace Sommergarten Salat	27.50
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

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