



*Anlässe*  
*im*  
**GRACE**  
RESTAURANT & LOUNGE





# *Herzlich willkommen*

---

Liebe Gäste

Mit seinem überaus eleganten und zugleich gemütlichen Ambiente eignet sich unser über zwei Stockwerke angelegtes Lokal für Bankettanlässe mit bis zu 130 Personen und für lockere Stehaperos mit bis zu 250 Personen.

Machen Sie Ihren Event zu einem ganz besonderem Ereignis. Ob festlich, gemütlich oder elegant – wir erfüllen Ihre Wünsche! Unsere Menüs zum individuell Zusammenstellen gelten für Gesellschaften ab 10 Personen.

**Wir möchten Sie bitten, ein einheitliches Menü bestehend aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert für alle Gäste auszuwählen** (vegetarische, Diät- und Kindermenüs können selbstverständlich zusätzlich bestellt werden).

Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder Anpassungen wünschen, lassen Sie es uns wissen.

Gerne laden wir Sie ein, unser Restaurant zu besuchen, damit Sie sich vor Ort einen Eindruck über Räumlichkeiten, Ambiente und Infrastruktur bilden können. Auf unserer Website finden Sie zudem weitere Anregungen für Ihr Rahmenprogramm.

Lassen Sie uns einen Teil des Erfolges Ihres Events werden.

Ihr Team vom Grace Restaurant & Lounge

Marina Scheurer  
Event- & Marketingverantwortliche  
Tel. 061 261 96 31



# Wissenswertes

---

Um Ihren Anlass optimal planen zu können, bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

## *Ansprachen & Darbietungen*

Bitte teilen Sie uns vorgängig mit, wann Sie eine Ansprache und Darbietung planen. Optimal lassen sich die Darbietungen unmittelbar vor oder nach dem Dessert einplanen. Unser Mikrophon sowie Beamer und Leinwand stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Beides kann im Ober- wie auch im Erdgeschoss genutzt werden.

## *Musik*

Gerne stellen wir Ihnen oder Ihrem DJ unsere Musikanlage kostenlos zur Verfügung. Gemäss Gastgewerbe-Inspektorat ist die Lautstärke auf 84DB beschränkt und die Türen und Fenster sind geschlossen zu halten (vor allem ab 22.00 Uhr).

## *Weine und Getränke*

Zu einem guten Essen gehört ein gepflegter Wein. Falls Sie Ihren bevorzugten Wein auf unserer Weinkarte nicht finden, dürfen Sie nach Absprache Ihren eigenen Wein mitbringen. Ein Zapfengeld wird dabei verrechnet.

## *Menü-Karten*

Wir drucken Ihr Menü mit Ihrem gewünschten Titel und eventuellem Bild / Logo farbig aus.

## *Reservation und Anzahl Gäste*

Nach einer definitiven Zusage Ihrerseits erhalten Sie von uns per Mail eine schriftliche Bestätigung mit den vereinbarten Eckdaten. Eine Änderung der Personenanzahl bzw. Menüwahl **kann uns schriftlich bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass** bekannt gegeben werden. Die 4 Tage vorher vereinbarte definitive Personenanzahl und Menüwahl wird zu 100% in Rechnung gestellt.

## *Zahlungskonditionen*

Wir akzeptieren Bargeld, alle gängigen Kredit- und EC-Karten sowie Postcard. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Rechnung zu, zahlbar netto innert 10 Tagen. Bitte teilen Sie uns die korrekte Rechnungsadresse vorgängig mit. Ins Ausland werden keine Rechnungen gestellt. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen.



# Apéro Genuss

Die Apéros finden jeweils im Erdgeschoss an unserer langen Holzbar statt.  
Stellen Sie Ihren eigenen Apéro zusammen. Wählen Sie dazu eine Grösse und anschliessend die entsprechende Anzahl Häppchen aus.

## WARM

- Asiatische Poulet-Spiesschen
- Meatballs in pikanter Sauce
- Schinkengipfeli
- Ricotta-Spinat-Gipfeli
- Pilze in Blätterteigtaschen

## SAISONALES RISOTTO

- Grillgemüse
- Frische Waldpilze (Herbst)
- Honig-Kürbis (Winter)
- Spargeln (Frühling)

## FLAMMKUCHEN

- Gorgonzola und Birne
- Speck und Zwiebeln
- Peperoni, Oliven und Feta
- Pilze und Zucchini

## MINI-WRAPPS

- Lachs und Meerrettichschaum
- Avocadocrème und Tomaten
- Poulet und Frischkäse

## MINI APÉRO

mit 3 verschiedenen Sorten  
CHF 13.00 pro Person

## APÉRO GRACE

mit 5 verschiedenen Sorten  
CHF 21.50 pro Person

## GROSSER APÉRO

mit 9 verschiedenen Sorten  
CHF 38.50 pro Person

## STEHDINNER

mit 12 verschiedenen Sorten  
CHF 46.00 pro Person

## GETRÄNKE SNACKS

Gruyère, Appenzeller,  
Grana Padano,  
schwarze & grüne Oliven,  
Nüssli, Chips und Popcorn  
CHF 7.50 pro Person

Gültig ab 10 Personen

Herkunft: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Schweizer Mehrwertsteuer.

## KALT

- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Fetawürfel mit Auberginen
- Gemüsesticks & Kräuterquark
- Feta, Tomaten, Zucchini und Oliven
- Quinoasalat
- Gemüsesticks & Hummus

## SUPPEN

- Tomatensuppe (warm)
- Kürbissüppchen (warm, Winter)
- Pilzcrème (warm, Winter)

## CROSTINIS

- Rindertatar traditionell
- Tomaten und Basilikum
- Oliventapenade
- Rohschinken, Käse & Rucola
- Camembert und Birne
- Rauchlachs mit Meerrettich

## SÜSSES

- Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Honig-Cheesecake
- Minifruchtsalat



## Unsere beliebtesten Menüs

Wir möchten Sie bitten, ein einheitliches Menü bestehend aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert für alle Gäste auszuwählen (vegetarische, Diät- und Kindermenüs können selbstverständlich zusätzlich bestellt werden).

### MENÜ 1

Nüsslisalat mit Bauernspeck-Würfeli,  
Ei und Brotcroûtons (Herbst/Winter)

&

Englisch gebratenes Roastbeef (Entrecôte)  
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse  
oder

Süsskartoffel gefüllt mit Chimichurri-Kichererbsen,  
garniert mit Avocado und Peperoni, dazu einen Salat

&

Lauwarmes Schoggiküchlein  
mit flüssigem Kern und Vanilleglace

**Fleisch: CHF 70.00 / Vegetarisch: CHF 50.50**

### MENÜ 2

Tex-Mex Salat mit Blattsalaten, Mais,  
Kidneybohnen, Kirschtomaten und Peperoncini

&

Bœuf Bourguignon mit Spätzli  
und einem Duo von Karotten  
oder

Buntes, saisonales Gemüse  
mit Tagliatelle, an roter Pesto

&

Amerikanischer Honig-Cheesecake  
serviert mit saisonalen Früchten

**Fleisch CHF 62.00 / Vegetarisch: CHF 49.50**

### MENÜ 3

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit frischem Basilikum

&

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus  
mit Frischkäse-Risotto und Grill-Gemüse  
oder

Mediterranes Risotto mit Grillgemüse und  
gehobeltem Grana Padano

&

Crème Brûlée mit Vanilleglace & Früchten

**Fleisch: CHF 63.50 / Vegetarisch: CHF 54.00**

### MENÜ 4

Topinamburcrèmesüppchen serviert mit  
sautierter Lachspraline und Peperoncini-Salsa

&

Rindsfilet auf einem Peperoni-Ananas-Confit mit  
sautierten Süsskartoffeln und Avocadomousse  
oder

Gegrillte Trüffelpolenta-Taler auf einem  
Grillgemüse-Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen

&

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

**Fleisch: CHF 78.50 / Vegetarisch: CHF 55.00**

### MENÜ 5

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,  
gerösteten Kernen und Nüssen

&

Brasato della Nonna (Rindschmorbraten) mit  
Weisswein-Risotto und mediterranem Gemüse  
oder

Ricotta-Spinat-Tortelli an leichter  
Rahmsauce mit Rucola garniert

&

Klassisches Tiramisù

**Fleisch: CHF 49.50/ Vegetarisch: CHF 39.50**

### MENÜ 6

Kürbissuppe mit Süsskartoffeln und Kokosmilch  
(vegan, Herbst/Winter)

&

Gebratene Maispouardenbrust serviert mit  
Basilikum-Risotto und buntem Saisongemüse  
oder

Massaman-Gemüsecurry  
mit Basmatireis (vegan)

&

Frischer saisonaler Fruchtsalat

**Fleisch: CHF 48.50/ Vegetarisch: CHF 43.00**



## Vorspeisen

---

### SALATE

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Nüssen	CHF 9.00
Hasta la Mista - bunter Blattsalat, Gurken, Mais, Karotten, Tomaten und Radieschen	CHF 12.50
Tex-Mex Salat mit Blattsalaten, Mais, Kidneybohnen, Kirschtomaten, Peperoncini und hausgemachten Kräutercroûtons	CHF 12.50
Zwei verliebte Black Tiger Crevetten mit Mangowürfeli serviert auf einem Salatherz	CHF 14.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	CHF 14.00
Bunter Blattsalat mit grünem Spargel, gerösteten Kernen und Nüssen(Frühling)	CHF 14.00
Nüsslisalat (Herbst/Winter) wahlweise - mit Bauernspeck-Würfeli, Ei, Brotcroûtons und Filets von Zitrusfrüchten - mit sautierten Mischpilzen und knusprigen Brotcroûtons	CHF 14.00
Gebratene Black Tiger Crevetten auf süss-sauren Gurkenspaghetti mit Koriander und geröstetem Sesam	CHF 16.00
Vitello Tonato – Kalbfleisch dünn geschnitten an leichter Thunfischsauce	CHF 18.50
Carpaccio – zartes, hauchdünnes Rindfleisch mit Trüffelöl, Rucola, Pinienkernen und Grana Padano	CHF 24.00

### SUPPEN

Garpaccio Andaluz im Glas – kalte Tomatensuppe mit Peperoni und Gurken	CHF 9.50
Süsskartoffel-Birnen-Suppe mit Aprikosenknusper	CHF 11.50
Waldpilzcrèmesuppe mit frischen Pilzen und knusprigen Brotcroûtons (Herbst/Winter)	CHF 13.00
Kürbissuppe mit Süsskartoffeln und Kokosmilch (vegan, Herbst/Winter)	CHF 9.50
Apfel-Pastinakensuppe garniert mit Karotten- & Randen chips und gerösteten Kürbiskernen (Herbst/Winter)	CHF 11.50
Tomatensuppe mit frischem Basilikum & Grana Padano Chips	CHF 8.50
Topinamburcrèmesüppchen serviert mit sautierter Lachspraline und Peperoncini-Salsa	CHF 14.00
Proseccocrèmesuppe mit gebratenen Poulebruststreifen und geröstetem Sesam	CHF 13.00
Spargelcrèmesuppe (Frühling)	CHF 13.00
Kressesüppchen garniert mit hausgemachten Kräutercroûtons (Frühling)	CHF 11.50



## *Hauptspeisen*

---

### KALB

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, serviert mit Frischkäse-Risotto und Grillgemüse	CHF 36.00
Kalbsschulterbraten mit frischen Spargeln, Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln (Frühling)	CHF 39.00
Kalbsplätzli an Champignonrahmsauce mit Spätzli und dreierlei Gemüse	CHF 41.00
Kalbs Ossobucco à la Milanaise, serviert mit Safranrisotto, Brokkoli, Romanesco und Blumenkohl	CHF 36.00
Kalbsrückenbraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Tomate Provençale	CHF 45.00
Kalbssteak an Champignonrahmsauce, serviert mit Preiselbeeren, Spätzli und dreierlei Gemüse	CHF 44.00

### RIND

Brasato della Nonna (Rindsschmorbraten) mit Weisswein-Risotto und mediterranem Grillgemüse	CHF 31.00
Rindergulasch mit Kartoffelstampf und Rotkohl	CHF 33.00
Bœuf Bourguignon – zartes Rindfleisch in Rotwein geschmort, serviert mit Spätzli und zweierlei Karotten	CHF 36.00
Englisch gebratenes Roastbeef (Entrecôte) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 42.00
Englisch gebratenes Roastbeef (Entrecôte) mit frischen Waldpilzen, Polenta-Taler und dreierlei Gemüse (Herbst)	CHF 42.00
Rindsfilet auf einem Confit von Peperoni und gegrillter Ananas, serviert mit sautierten Süsskartoffeln und Avocadomousse	CHF 52.00
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und dreierlei Gemüse	CHF 52.00

### GEFLÜGEL

Gebratene Maispouardenbrust mit Basilikum-Risotto und buntem Saisongemüse	CHF 29.50
Grillspiess mit Poulet und mediterranem Gemüse, serviert mit Mandel-Basmatireis und Ratatouille	CHF 29.50
Coq au Vin nach Grossmutter's Art, serviert mit Polenta und Zucchetti	CHF 29.50
Massaman-Pouletcurry serviert mit Basmatireis und Gemüse	CHF 28.50



## Hauptspeisen

---

### FISCH

Schottisches Lachssteak an Zitronensauce mit Risotto und saisonalem Gemüse	CHF 34.00
Wolfsbarschfilet auf einem Grillgemüse-Bett, serviert mit Bratkartoffeln und Weissweinsauce	CHF 37.00
Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert mit Safranrisotto und einem Zucchiniflan	CHF 38.00
Saibling auf der Haut gebaten, serviert mit roter Currysauce, Reis und Blattspinat	CHF 39.00
Seezungenfilet an leichter Zitronen-Buttersauce auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	CHF 42.50
Golden gebratenes Filet vom Steinbutt auf Safranrisotto, umringt von knackigen Brokkoliröschen	CHF 44.00

### JAMBALAYA

Jambalaya ist die Bezeichnung eines Reisgerichts, das typisch für die Cajun- und die kreolische Küche in New Orleans (Louisiana) ist.

Der Reis wird zusammen mit der sogenannten „Heiligen Dreifaltigkeit“ bestehend aus Peperoni, Zwiebeln und Staudensellerie geschmort und mit Cajun gewürzt.

Unsere Jambalayas servieren wir in folgenden Variationen:

Jambalaya traditionell mit Chorizo, Crevetten und Poulet	CHF 32.00
Jambalaya mit Pouletstücken	CHF 26.00
Jambalaya mit Rinderstreifen	CHF 33.00
Jambalaya mit Crevettenstücken	CHF 29.00
Jambalaya mit Gartengemüse	CHF 24.00





## Hauptspeisen

---

### VEGETARISCHES

Zoodles von Zucchini und Karotten umrahmt von roter Pesto mit einem Krokant aus Erdnüssen und Mandeln	CHF 19.00
Spaghetti an Ricotta-Tomaten-Sauce verfeinert mit Gin, Peperoni und gezupftem Basilikum	CHF 19.00
Buntes, saisonales Gemüse mit Tagliatelle an roter Pesto	CHF 19.00
Ricotta-Spinat-Tortelli an leichter Rahmsauce mit Rucola garniert	CHF 21.00
Frischkäse-Risotto mit Erbsen, garniert mit Grana Padano Scheibchen	CHF 22.00
Safran-Gersotto mit Gerste, Karotten und Radieschen, garniert mit frischem Rucola	CHF 22.00
Mediterranes Risotto mit Grillgemüse und gehobeltem Grana Padano	CHF 22.00
Limetten-Risotto mit gebratenen Zucchini und sautierten Eierschwämmli (Frühling)	CHF 23.00
Spargel-Risotto mit frischen Spargeln und Grana Padano Chips (Frühling)	CHF 24.00
Waldpilz-Risotto mit frischen Pilzen und Grana Padano Chips (Herbst)	CHF 24.00
Gegrillte Trüffelpolenta-Taler auf einem Grillgemüse-Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen	CHF 28.50
Honig-Kürbisrisotto mit einem leichten Curryschaum (Herbst/Winter)	CHF 24.00
Randen-Risotto mit oder ohne gratiniertem Ziegenkäse, buntem Gemüse und Rucola	CHF 27.50 / CHF 24.00

### VEGANES

Massaman-Gemüsecurry mit Basmatireis	CHF 24.50
Grillgemüse-Ratatouille auf Fussilloni, serviert mit mariniertem Rucola	CHF 23.50
Süsskartoffel gefüllt mit Chimichurri-Kichererbsen, garniert mit Avocado, Peperoni und Sesam, dazu ein kleines Salatbouquet	CHF 22.50



## *Dessert Gluscht*

---

Amerikanischer Honig-Cheesecake serviert mit saisonalen Früchten	CHF 13.50
Crème Brûlée mit Vanilleglace, dekoriert mit saisonalen Früchten	CHF 13.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern an einem Ragoût von Ananas und Passionsfrucht mit Vanilleglace	CHF 14.00
Vermicelles und Meringue auf Vanilleglace mit karamelisierten Marroni (Herbst/Winter)	CHF 13.00
Lauwarmes Apfelküchlein, serviert mit Zimtglace und Vanillesauce	CHF 14.50
Key Lime Pie – ein süss-säuerlicher Limetten-Zitronen-Kuchen	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.00
Lebkuchenmousse auf Rotweinzwetschgen im Glas serviert (Winter)	CHF 9.00
Klassisches Tiramisu	CHF 9.50
Orangen-Tiramisu	CHF 9.50
Mousse au Chocolat mit Waldbeerconfit	CHF 12.50
Waldbeerenmousse garniert mit frischen Beeren und Minze	CHF 12.50
Mövenpick Trio de Sorbets Coupe mit Früchten der Saison	CHF 13.50
Frische Erdbeeren im Biskuitkörnchen, serviert mit Vanilleglace (Frühling/Sommer)	CHF 13.00
Exotische Früchte auf Passionsfrucht-Mango Sorbet	CHF 13.00

Wir beziehen unsere Glaces und Sorbets von Mövenpick.



# Weine

---

## WEISSWEINE 75CL

PINOT GRIGIO BORGO MAGREDO 2017	CHF	43.00
VEGA REAL VERDEJO 2016	CHF	46.00
TOURRAINE AC 2017	CHF	49.00
BLACK TIE. PINOT GRIS-RIESLING 2017	CHF	52.00
ARNEIS LANGHE DOC CORDERO DI MONTEZEMOLO 2017	CHF	52.00
CHARDONNAY GRAND ARDÈCHE 2016	CHF	57.00
SAINT SAPHORIN DUBOIS AOC 2014	CHF	58.00
APHRODINE PETITE ARVINE AOC 2016	CHF	66.00

## ROSÉ 75CL

ROSA DEL GOLFO, ROSATO DEL SALENTO IGT 2017	CHF	43.00
---	-----	-------

## PROSECCO & CHAMPAGNER 75CL

PROSECCO	CHF	58.00
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER BRUT	CHF	125.00



# Weine

---

## ROTWEINE 75CL

COL DI SASSO CASTELLO BANFI 2016	CHF 43.00
PRIMITIVO LUCCARELLI PUGLIA IGP 2017	CHF 48.00
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2016	CHF 52.00
CELESTE RIBERA DEL DUERO 2015	CHF 57.00
BOLGHERI ROSSO DOC 2017	CHF 62.00
MONTEABELLON TINTO 2016	CHF 62.00
AMARANTA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015	CHF 63.00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT 2016	CHF 64.00
SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA DOC 2015	CHF 64.00
ZINFANDEL BONESHAKER 2015	CHF 64.00
BARBERA D'ALBA ELENA LA LUNA DOC 2015	CHF 66.00
RIOJA EGOMEI DOCA 2014	CHF 67.00
TANCREDI, TERRE SICILIANE IGT 2014	CHF 76.00
AMARONE CLASSICO DOC MASI COSTASERA 2012	CHF 94.00



# Getränke

## LONGDRINKS & COCKTAILS

Aperol Spritz, Hugo, Lillet Spritz	CHF 12.50
Mojito, Caipirinha	CHF 12.50
Amaretto Sour	CHF 12.50
Gin Tonic (Bickens London Dry Gin mit Fever Tree Tonic Water)	CHF 12.50
Cuba Libre, Wodka Orange, Whisky Cola	CHF 13.00
Alkoholfreie Cocktails	CHF 9.50

## BIER

Feldschlösschen Lager/Panache vom Fass	30cl / 50cl	CHF	5.30 / 7.90
Grimbergen vom Fass	25cl / 50cl	CHF	6.30 / 8.40
Ueli Bier Spezial Fl.	33cl	CHF	6.50
Leffe Brune FL.	33cl	CHF	6.80
Brooklyn Lager Fl.	33cl	CHF	7.20
Franziskaner Hefe Weissbier Fl.	50cl	CHF	8.50
Feldschlösschen alkoholfrei Fl.	33cl	CHF	5.30
Feldschlösschen weizenfrisch alkoholfrei Fl.	33cl	CHF	5.30

## SOFTDRINKS

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	75cl	CHF	8.50
Orangensaft	100cl	CHF	12.00
Süssgetränke (Coca Cola, Cola Zero, Eistee, Apfelschorle, Rivella) in Fl.	33cl	CHF	5.30

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee	CHF	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato, doppelter Espresso	CHF	5.50

Weitere Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.



# Getränkepauschalen

## WEINE, BIER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Weisswein Pinot Grigio Magredo, Rotwein Col di Sasso,	2 Stunden	CHF	30.00
Feldschlösschen Bier, Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure,	3 Stunden	CHF	38.00
Süssgetränke, Orangensaft, Kaffee, Espresso und Tee	4 Stunden	CHF	48.00

## PROSECCO, WEINE, BIER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Prosecco, Weisswein Pinot Grigio Magredo, Rotwein Col di Sasso,	2 Stunden	CHF	45.00
Feldschlösschen Bier, Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure,	3 Stunden	CHF	50.00
Süssgetränke, Orangensaft, Kaffee, Espresso und Tee	4 Stunden	CHF	55.00

## COCKTAILS, PROSECCO, WEINE, BIER UND SOFTDRINKS

2 Cocktails nach Wahl (Aperol Spritz, Hugo, Whiskey Cola, Gin Tonic,	2 Stunden	CHF	55.00
Cuba Libre, Wodka Orange), Prosecco, Weisswein Pinot Grigio Magredo,	3 Stunden	CHF	60.00
Rotwein Col di Sasso, Feldschlösschen Bier, Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure,	4 Stunden	CHF	65.00
Süssgetränke, Orangensaft, Kaffee, Espresso und Tee	6 Stunden	CHF	70.00

Konsumation für den entsprechenden Zeitraum – Preise jeweils pro Person

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.



# Unterhaltung

---

Machen Sie Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis. Hier einige Ideen:

## SANDMALER

Eine Kunstform der besonderen Art. Sehen, entspannen, staunen und lauschen: Bei seiner Sandphony «malt» der Künstler Urs Rudin die Bilder zu speziell von ihm dazu komponierter und getimter Musik. Die Verbindung von Sandmalerei und eigener Musik ist in dieser Art absolut einzigartig!

## PHOTOBOOTH

Photobooth sorgt für unvergessliche Momente. Selbstportraits mit unterhaltsamen Accessoires im mobilen Fotostudio sorgen für professionelle Bilder und werden direkt vor Ort ausgedruckt.

## KOMIKER

United Nonsense – vier professionelle Schauspieler, Komiker, Comedy Clowns und Regisseure bringen das besondere Etwas in Ihren Anlass.

## CARTOONIST

Sorgen Sie mit Carlo Schneider, dem Cartoonist, für Lacher an Ihrem Anlass. Er zeichnet vor Ort Karikaturen von Ihren Gästen zum Mitnehmen. Ein Geschenk, das noch lange in Erinnerung bleibt.

## CASINO ROYAL

Das Glücksspiel ist fast so alt wie die Menschheit selbst und seit jeher wecken diese Spiele grosse Emotionen. Rot oder schwarz, Doppeln oder Splitten, All-in oder Fold. Eine Casino Night ist ein Event, der seine Spuren hinterlässt.



# GRACE

RESTAURANT & LOUNGE

Elisabethenstrasse 33, 4051 Basel  
+41 (0)61 271 84 71, [info@grace-restaurant.ch](mailto:info@grace-restaurant.ch), [grace-restaurant.ch](http://grace-restaurant.ch)

