

vorspeisen ZUM TEILEN

PANELLE Gebackene Kichererbsenwürfel Kräuter-Mayonnaise Sardellenpulver	12
BRUSCHETTA Heirloom-Tomaten	je 7
TINTENFISCH-KROKETTE Aioli	je 9

Austern-Theke

GILLARDEAU
Gurkengranita | Chili
Halbes Dutzend 63
Dutzend 119

RINDFLEISCH TATAR Spargel Eigelb Trüffel	41
HUMMUS Kichererbsen Salsa Verde Pizzabrot	29
KÖNIGSMAKRELEN CRUDO Mönchsbart Geräucherte Muscheln Eigelbstaub	49
THUNFISCH CRUDO Fischjus	56
BURRATA Erdbeeren Rettich Balsamico	27
OKTOPUS Rote Garnelen Sauce Provençale	38
RANDEN TATAR Veganer Joghurt Mandel Rhabarbersauce	27
PUSCHLAVER EI Kartoffelschaum Spargel	26 mit schwarzem Trüffel 38

SALADE NIÇOISE À LA FAÇON GRACE

für 2 oder mehr Personen
Kopfsalat | Eier | Heirloom-Tomate | Oliven | Spargel | Rote Zwiebeln | Sardellen | Kartoffeln
pro Person 31
mit Thunfisch-Crudo pro Person 51

schätze der ERDE

WEISSER SPARGEL Sauce Hollandaise	28
GERÖSTETER KOPFSALAT Getrocknete Tomaten Veganer Jus Pinienkerne	27
PARMIGIANA DI MELANZANE Aubergine Käsecreme Tomaten Basilikum	31

himmlische PIZZA

MARGHERITA Tomaten Fior di Latte Basilikum	28
DIAVOLA Tomaten Fior di latte Chili N'duja	36
VEGETARIANA Gelbe Tomaten Spargel Salziger Ricottakäse	32
GRACE Burrata Konfierte Kirschtomaten Rohe rote Garnelen Basilikum	46
MARGNA Lokaler Engadiner Käse Bündnerfleisch Steinpilzpulver	42 mit schwarzem Trüffel 98

reis & PASTA

BÄRLAUCH RISOTTO Stracchino-Fondue Kalbsbries	43
BRENESSEL RAVIOLI Parmesancreme Belper Knolle	36
RICOTTA RAVIOLI Spargel Hummerbisque	37
LOBSTER LINGUINE Tomaten Zitrone	69

besser zusammen

für 2 oder mehr | nur Abendessen

KALBSKOTELETT MAILÄNDER ART

Tomaten Zwiebelsalat | Basilikum
Klassisch 120
Trüffel & Raclettekäsekruste 150

TAGESFISCH 158 | kg
*je nach Verfügbarkeit

haupt SPEISEN

WOLFSBARSCH AUS WILDFANG Erbsen Sardellen Beurre blanc Kapern	52
KONFIERTER LACHS Spargel Pfifferlinge	49
GEFÜLLTER POULETSCHENKEL AUS BRESSE Diavola-Art	53
LAMMSPIESS Marokkanische Gewürze Fladenbrot	47
RINDSFILET Sellerie Frühlingszwiebeln	68

mehr als BEIGEMÜSE

SPARGEL Brotcrunch Sauce hollandaise	15
COUSCOUS Aubergine Getrocknete Tomaten	15
KOPFSALATHERZEN Tzatziki	15
WILDREIS Sesam Frühlingskräuter	15
RÖSTKARTOFFELN Rosmarin Schnittlauch Zwiebeln	15

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und beinhalten Mehrwertsteuer.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie auf Anfrage gerne über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

für den
MOMENT DANACH

SÜSSE WEINE

Martin Donatsch Föhnbeeren Pinot Gris	5cl	2020	28
Donnafugata Ben Ryé	5cl	2019	16
Gaia Wines, Santorini	5cl	2010	19
Tokaji Aszú 5 Puttonyos Hétszölő-Dülő	5cl		21

GRAPPA

Nonino Riserva 8 years GRACE Edition 41%	4cl		16
Eligo dell'Ornellaia 42%	4cl		16
Tignanello 42%	4cl		16

PORTWEIN

im glas

Grahams 10 years 20%	5cl		18
Grahams 20 years 20%	5cl		24
Grahams 30 years 20%	5cl		32
Grahams 40 years 20%	5cl		48

flasche

Taylor's, Port			
Late Bottled Vintage	70cl	2017	99
Vintage	37.5cl	1997	255
	70cl	2009	325
	70cl	2011	269
	70cl	2016	269
Henriques & Henriques, Madeira			
Verdelho 15 years	75cl		188
Boal 15 years	75cl		188

süsse
VERSUCHUNGEN

TIRAMISÙ

21 pro person

LIMETTEN SORBET

Basilikum Sauce

9

AMARETTO SOUR

Pain de gènes | Marzipan Eis

21

RHABARBER HIMBEER DUO

Rhabarber Sorbet | Himbeercreme

24

SGROPPINO AM TISCH

ideal zum teilen

20 pro person