



«Härzli Willkomma bi ünsch»

In unserer traditionellen Pulsa Fonduestube servieren wir Ihnen feine Schweizer Käse-Spezialitäten. Aber auch unser Fondue Chinoise mit handgeschnittenem Fleisch, können wir für eine gemütliche Runde sehr empfehlen.

Ernähren Sie sich vegan? Dann wählen Sie ein Gericht aus unserer PULSA Viva Karte und geniessen die kreativen Gerichte von unserem Küchenchef Thomas Huber und seinem Team.

Das Serviceteam unter der Leitung von Maître d'hotel Zouhaier Ben Brahim, empfiehlt Ihnen die passende Weinbegleitung aus unserer Weinkarte.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Wir wünschen einen genussvollen Abend bei uns.

Cyrill Ackermann & Familie Parrée
und das Grischa Team

Dear Guests, please find our English menu starting from page 7.

VORSPEISEN.

Marinierte gemischte Oliven Grissini · Rohschinken	14
Tatar von der Maienfelder Ringelrande  Hafer · gepickelte Churer Landgurke · Randenkaviar	23
Bündner Sommer  Wildkräutersalat · mariniertes Gemüse verschiedene Sprossen · Peperoni Glace geliertes Gazpachosud	27
Bündnerplättli Davoser Bergkäse · Bündnerfleisch · Rohschinken Prättigauer Mostbröckli · Prättigauer Bauernspeck Bündner Salsiz · hausgepickeltes Gemüse · Alpbutter	35

SUPPEN.

Tagessuppe	12
Bündner Gerstensuppe Speck · Bündnerfleisch · Kräuter	18

FONDUE.

Alle unsere Käse-Fondue werden mit der Käsemischung moitié-moitié angerührt und mit geschnittenem Brot serviert.

Fondue moitié-moitié	34
Steinpilzfondue	40
Bauernfondue mit Speck und Zwiebeln	38
Trüffelondue	45

EXTRAS ZUM TUNKEN

Gschwellti (Kartoffeln)	5
Essiggemüse	6
Apfel oder Ananas	5
Speck	5
Geschmorte Zwiebeln	5
Trüffel	10

RACLETTE.

Raclette à discrétion (ab 2 Personen) mit Kartoffeln und Essiggemüse	36
-------------------------------------------------------------------------	----

FONDUE CHINOISE à discrétion.

2 - Rind, Kalb	65
3 - Rind, Kalb, Poulet	67
4 - Rind, Kalb, Poulet, Garnelen	72

Saucen:
Curry, Cocktail, Tartar

Beilagen:
Reis und Pommes Frites, Essiggemüse
Gschwelli (Kartoffeln)

Das Fleisch wird von Hand geschnitten:
Kalb und Rind von der Huft,
und Schweizer Pouletbrüstchen

Preise (Raclette und Fondue Chinoise) in CHF pro Person.

FLEISCHDEKLARATION

Rind / Kalb	CH
Schwein	CH
Pouletbrust	CH
Crevetten	VTN/ F27

DESSERTS.

Gin Landgurke <i>V</i>	14
Soja-Joghurt · Sauerampfer · Rüeblì	
Schoggi Mille-Feuille <i>V</i>	16
Frische Rheintaler Beeren · Haselnuss · Apfel-Basilikum-Sorbet	
Mini Dessert	Stk. 3.5
Auswahl auf unserem Dessertwagen	

GIOLITO GLACE

Der Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi lebt echte italienische Eismacherkunst: Für die Herstellung der Gelati und Sorbetti gelten höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk. Nur die besten und frischesten Zutaten werden verwendet und bewusst auf die Zugabe von künstlichen Konservierungsstoffen und Farbstoffen verzichtet.

Glace	4
Schoggi Vanille Joghurt Haselnuss Stracciatella	
Sorbet	4
Erdbeer Mango Passionsfrucht Zitrone	
RAHM	1.5

BOCCONCINI DAI DAI.

DER süsse Abschluss nach einem feinen Essen:

Gelati-Würfel mit Schokoüberzug	2.5
Al Cioccolato / Ai Lamponi / Alla Panna / Al Caffé	

GRISCHA GASTRONOMIE



Der jüngste Stern am Grischa Kulinarikhimmel am Arkadenplatz. Hier gibt es "food 'n' drinks with love". Vom gesunden Power-Shot am Morgen über Mittagsbowls, der beste Apéro mit Tapas oder ein Abendessen im stimmigen Ambiente bei einem guten Glas Wein.



Unweit vom Hotel Grischa entfernt, lädt das Restaurant Bräma mit einer gutbürgerlichen Küche und knusprigen Holzofen-Pizzas zum Essen ein.



Ein fließender Übergang zwischen Restaurant, Bar und Lounge. Vegetarisch, vegan und "uhaimli guat". Zum Verweilen oder um sich mit Freunden auf einen Drink (oder zwei...) zu treffen.



Wir sind Feuer und Flamme für Fleischspezialitäten. Im Winter heizen wir den Holzkohlegrill jeden Abend für Sie ein, im Sommer gerne auf Anfrage für hungrige Gruppen.



Authentische japanische Küche in stilvollem Ambiente. Im Vordergrund stehen die frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten. Ein echtes Feuerwerk an Farben und Geschmäckern. Auch als Take Away.



Unser «Chinese» ist weitherum für seine authentische chinesische Küche und das bezaubernde Ambiente bekannt. Reservieren Sie Ihren Tisch frühzeitig oder geniessen die Köstlichkeiten zu Hause.

Geniessen Sie ausserdem die Kunst des gepflegten Zigarrenrauchens in authentischem Ambiente in unserer Smoker's Lounge.

«Willkomma bi ünsch.»