

MONTA

GRILL RESTAURANT

Essen ist ein Bedürfnis – Geniessen eine Kunst

Das Feuer brennt von Dienstag bis Samstag...jeden Abend.

Thomas Huber, unser Executive Küchenchef und sein Team haben eine Auswahl an auserlesenen Fleisch- und Fischspezialitäten für Sie zusammengestellt. Dabei spielen die Qualität und die Herkunft der Produkte die wichtigste Rolle. Als aktives Mitglied der «Responsible Hotels of Switzerland» haben wir uns der Nachhaltigkeit und somit auch der Regionalität verschrieben.

Essen Sie vegan oder vegetarisch? In unserer Pulsa VIVA Karte finden Sie eine schöne Auswahl an Gerichten.

Das eingespieltes Serviceteam, unter der fachkundigen Leitung von unserem langjährigen Maitre d'hotel Zouhaier Ben Brahim, empfehlen Ihnen die passende Weinbegleitung aus der umfangreichen Weinkarte.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceteam.

Schauen Sie beim Grillieren in der offenen Showküche zu und geniessen Sie einen entspannten Abend mit einem guten Stück Schweizerfleisch.

«Willkomma bi ünsch»

Ihr Grischa Team

Dear Guests, please find our English menu few pages further.

DER PERFEKTE START IN DEN ABEND

Prosecco Rosé Brut, Anima di Vergani Schönes perlmuttrosa. Die Nase ist reich an fruchtigen Duftnoten mit deutlichen Anklängen von Walderdbeeren, Äpfel, weissem Pfirsich. Am Gaumen lebendig frisch und delikat mit feiner Perlage.	9.5 / 66.5	
Costa di Giulia, Bolgheri DOC Michele Satta Vermentino, Sauvignon Blanc In der Nase Blüten, Pfirsich und Melone. Am Gaumen die mineralische Fülle des Vermentinos und herrlich frischen Stachelbeeren.	2021	65
«Chardonnay» Unplugged, Hannes Reeh Chardonnay Reife Früchte in der Nase, mit Aromen von Nektarine, Agrumen, Honigmelone und Pfirsich. Untermalt von Vanille und wenig Holz. Am Gaumen rund, frisch, mit einer moderaten Säure.	2019	58

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT	16
Speck Ei Frenchdressing	
MONTA CAESAR	22
Lattich Parmesan Croûtons Anchovis	
mit Ribelmaispoulet	32
mit Black Tiger Crevetten	36
LAUWARMER SAIBLING AUS ALVANEU	29
Saiblingskaviar Sud und gepickeltes vom Rheintaler Kürbis Orange Estragon	
KALBSCARPACCIO	29
gebratene Steinpilze Trüffelcrème Mesclunsalat	
ENTRECÔTE-TRANCHEN VOM SCHWEIZER ANGUSRIND	31
Randen Kefen Petersilienwurzel Gewürzsud	
SUPPE	
CONSOMMÉ VOM DAVOSER BLACK ANGUS	18
Ochschwanz-Ravioli Wurzelgemüse Crêperoulade Liebstöckel-Öl	

Zu unseren feinen Grillgerichten empfehlen wir Ihnen folgende Rotweine

Jeninser Pinot Noir, Irene Grünenfelder, AOC 2021 75cl 79
Pinot Noir
Beeriges Aroma, Düfte von Dörrfrüchten und Gewürznelken. Im Gaumen Noten von Himbeeren, Pflaumen und Kirschen, gut strukturierter Wein, feingliedrige Tannine.

Bolgheri Rosso, Michele Satta, DOC 2020 75cl 69
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Teroldego, Syrah
Tiefrote Farbe. Intensiver Auftakt von dunklen Beeren mit Noten von Leder und Tabak. Im Gaumen der absolute Charmeur. Süsse Früchte, weiche Gerbstoffe und mit einem rassigen Temperament.

Alto Sios, Costers del Sio 2017 75cl 72
Garnacha Negra, Syrah, Tempranillo 2014/15 150cl 144
Granatroter Saum. Seidiger Glanz. Würziger Duft. Ledrige Aromen und Kakao prägen diesen Wein. Gewürznoten und überreife Beerenaromen bilden das Bouquet. Feines Tannin, reife Waldbeeren, gut integrierte Fruchtsäure im Gaumen.

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL

SCHWEIZER FLEISCH

Für die beste Qualität und im Sinne der Nachhaltigkeit setzen wir vor allem auf einheimisches Fleisch.

APPENZELLER RIBELMAIS POULETBRUST SUPREME	160-200g	45
LAMMNIERSTÜCK VOM BÜNDNER LAMM	230g	61
KOTELETTE VOM CLAVADELER ALP-SCHWEIN	300g	49
ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER ANGUS RIND	250g	75
RIB-EYE-STEAK VOM SCHWEIZER KALB	250g	73
RIB-EYE-STEAK VOM SCHWEIZER ANGUS RIND	300g	71
SCHWEIZER ANGUS RINDSFILET	250g	89

RINDFLEISCH

Auch das Fleisch aus Südamerika gilt weltweit als grosser Genuss.

BLACK ANGUS RINDSFILET (Brasilien)	250g	65
RINDS-ENTRECÔTE (Argentinien)	250g	55

DIE GARSTUFEN

bleu
rare
stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten und ist innen noch fast roh.
Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

Kerntemperatur: 45 - 48° C

saignant
medium rare
blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze angebraten, ist im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin noch rosa.

Kerntemperatur: 49 - 55° C

à point
medium
rosa

Das Fleisch wird «auf den Punkt» gegart und ist innen durchgehend rosa, wie der Fleischsaft.

Kerntemperatur: 55 - 60° C

demi-anglais
medium well
halb durchgebraten

Das Fleisch wird langsam gebraten und hat nur noch einen leichten rosa Kern.

Kerntemperatur: 60 - 65° C

bien cuit
well done
durch

Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam durchgebraten.

Kerntemperatur: ab 65° C

Geflügel

Kerntemperatur: ab 75° C

DEKLARATION

Schwein – CH
Rind – CH/BR/AR
Kalb – CH
Lamm – CH
Poulet – CH

FISCH

CATCH OF THE DAY

Aus Alvaneu erhalten wir Saibling, Bachforelle und Regenbogenforelle. Je nach Tagesangebot grillieren wir für Sie den ganzen Fisch.

Unser Service berät Sie gerne.

BLACK TIGER EASY PEAL (Vietnam)

250g

38

Im Preis des jeweiligen Grillgerichtes ist ein herzhaftes Schweizer Grillgemüse, eine Sauce sowie einer Sättigungsbeilage Ihrer Wahl enthalten.

BEILAGEN | 6

Hausgemachte Wedges

Rosmarinkartoffeln

Weisse Parmesan-Polenta

Pilawreis mit Gemüse

Beilagensalat

SAUCEN | 4

Sauce Béarnaise

Trüffeljus

Café de Paris

BBQ-Sauce

Chimichurri


DAVOSER WASSER

Geniessen Sie unser erfrischendes DAVOSER WASSER und tun Sie damit etwas Gutes. Nicht nur für die eigene Gesundheit, sondern auch für das kleine Kinderheim «Chinderhus Strahlegg» im schönen Prättigau, das 10 Mädchen und Jungen ein familiäres Zuhause bietet.

Pro Flasche Wasser fliesst 1 Franken an die Institution.

Davoser Wasser (ohne)	7.5 dl	2
-----------------------	--------	---

DESSERT

GRISCHA PASTRY SELECTION	Stk.	3.5
MANDARINE 		16
Haselnuss · Haferjoghurt · Caramel		
KAKI		16
Cashew · Honig · Pastinake		
EISCAFÉ		10
Kalter Kaffee · Vanilleglace · Rahm		
COUP VERMICELLI		14
Kirschen · Meringue · Vanilleglace · Rahm		
COUP WINTERZAUBER		15
Zwetschgen-Ragout · Rotwein-Butterglace · Salzmandel-Crumble		
BOCCONCINI DAI DAI	Stk.	2.5
handgemachte italienische Gelati-Würfelchen mit Schokoüberzug		
Al Cioccolato Ai Lamponi Al Caffé Alla Panna		
KÄSEAUSWAHL		
Auf unseren Käsewagen finden Sie eine Selektion an guten und	3 Stk.	12
perfekt ausgereiften Käsesorten. Dazu geniessen Sie zwei	5 Stk.	19
hausgemachte Chutneys und Davoser Birnenbrot.		

DESSERTBUFFET

Jeden Freitag und Samstag Abend präsentieren wir Ihnen feinste hausgemachte Dessert auf unserem Buffet. Wählen Sie Ihre Lieblings Nachspeise.

klein | 12 gross | 18

GRISCHA GASTRONOMIE



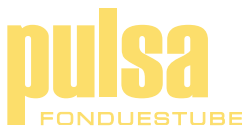
Der jüngste Stern am Grischa Kulinarikhimmel am Arkadenplatz. Hier gibt es "food 'n' drinks with love. Vom gesunden Power-Shot am Morgen über Mittagsbowls, der beste Apéro mit Tapas oder ein Abendessen im stimmigen Ambiente bei einem guten Glas Wein.



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. Hier kommen auch Veganer und Vegetarier zum Verweilen oder um sich mit Freunden auf einen Drink (oder zwei...) zu treffen.



Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber eines der besten Fondue Chinoise weit und breit.



Wir holen die Küche Japans nach Davos. Authentisch, stilvoll und mega fein. Im Sommer servieren wir die Sushi-Spezialitäten im Pulsa Restaurant.



Unser «Chinese» ist weitherum für seine authentische chinesische Küche und das bezaubernde Ambiente bekannt. Reservieren Sie Ihren Tisch frühzeitig.

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

«Willkomma bi ünsch.»