

PULSA BAR & LOUNGE RESTAURANT

Grischa - DAS Hotel Davos | Talstrasse 3 | 7270 Davos Platz | Telefon 081 414 97 97 | info@hotelgrischa.ch | hotelgrischa.ch

Mai 2022

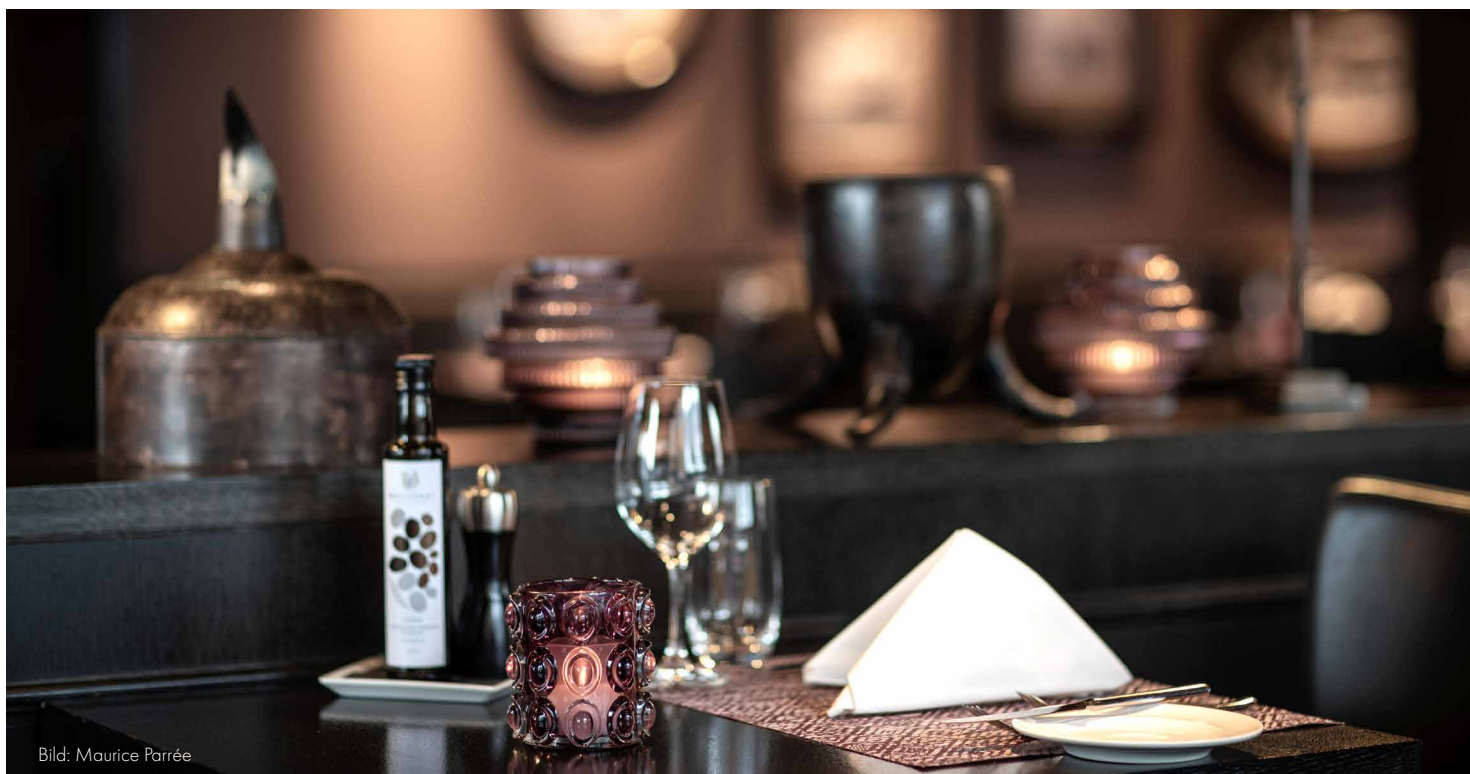


Bild: Maurice Parrée

«WILLKOMMA»

Entdecken Sie in unserer kleinen Palsa-Zeitung, kreative Speisen und Grillgerichte. Für die beste Qualität beziehen wir das Fleisch wenn immer möglich regional oder sicher aus der Schweiz.

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

Das Grischa Team wünscht Ihnen einen köstlichen Aufenthalt mit der richtigen Balance aus Speis und Trank...

«An Guata»

L'ANIMA DI VERGANI *Prosecco Rosé*

Die Vergani's lieben Wein und Rosé Schaumweine. Deshalb geht mit der Kreation des Prosecco Rosé für die hauseigene Linie L'Anima di Vergani ein Traum in Erfüllung. Mit der Neulancierung machen sie gemeinsam mit Pink Ribbon auf die Früherkennung von Brustkrebs aufmerksam. Lesen Sie die berührende Geschichte von Flavia Vergani auf vergani.ch

L'Anima Rosé	1 dl	9.5
Pinot Noir, Glera	7.5 dl	66.5

OFFEN ab 09.00 Uhr

LUNCH

Täglich ab 11.30 - 14.00 Uhr

DINNER

Täglich ab 18.00 Uhr

BAR & LOUNGE

Täglich ab 14.00 - 00.00 Uhr

La CAPRIOLA
... bereit fürs Leben

In Kooperation mit der Stiftung La Capriola bilden wir Jugendliche mit Unterstützungsbedarf zu qualifizierten Berufsleuten in Hotellerie und Gastronomie aus. So ermöglichen wir den jungen Berufsleuten eine dauerhafte Integration in den Arbeitsmarkt.

pulsa
BAR & LOUNGE
RESTAURANT

Liebe Gäste,

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

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

„An Guatä“

VORSPEISE

TRÜFFEL-PARMESAN-SUPPE

Panko Crevette | Kräuteröl

19

BEEFSTEAK TATAR

Hausmarinade | Kartoffelschaum | Kapernäpfel
Davoser Eigelb | Focaccia

31

TAGESSUPPE

12

mit frisch gehobeltem Trüffel

+10

SOMMER SALAT

Blattsalat | Coppa | eingelegter Rettich
Spargel-Aprikosen-Dressing

16



VEGANES TATAR

Aubergine | Senfsaat | grüner Spargel
Nusscrumble | Focaccia

18

SONNTAGSBRUNCH

Immer wieder sonntags bei sonnig warmen Wetter begrüßen wir Sie ab 09.30 Uhr am idyllischen Schwarzsee in Davos Laret zu einem köstlichen Sonntagsbrunch mit Grillade (CHF 35, 4-12J. CHF 19).

26. Juni 2022 / 31. Juli 2022

28. August 2022 / 18. September 2022

Wir freuen uns, Sie am Schwarzsee zu begrüßen und bitten um Ihre Anmeldung bis Samstagmorgen vor dem Brunch!

Telefon 081 414 97 97 | events@hotelgrischa.ch



DEKLARATION

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Lieferanten aus der Schweiz und beziehen, wenn möglich unsere Produkte auch aus der Region. Zutaten welche nicht in unseren Gefilden wachsen, beziehen wir aus nachhaltiger Produktion.

vegetarisch

Poulet – CH | Rind – CH | Kalb – CH | Schwein – CH
Crevetten - VTN FAO27 | Tagesfisch a.A.

HAUPTGANG

 PASTA FIORI TARTUFI	29
Amalfi Zitronen Velouté Schlossbergerkäse alt glasierte Rüebliperlen	
RINDSFILET*	
Ladies cut 150g	49
Gents cut 200g	59
RINDSENTRECÔTE* 250g	55
BLACK ANGUS RIBEYE* 250g	62
KALBSSTEAK* 200g	53
FISCH*	
Fragen Sie nach dem Tagesangebot.	
POULETBRUST* 150 g	26
BLACK TIGER CREVETTEN* 7 Stk.	29
 HALLOUMI* Chimichurri	27

* Wählen Sie zu diesen Gerichten
je 1 Beilage und 1 Sauce.

BEILAGEN je 6

Süßkartoffelpüree
Mini Gemüse
Pommes Frites
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Bohnen-Trüffel-Ragôut
Gemischter Salat

SAUCEN je 3.5

Portweinjus
BBQ-Sauce
Café de Paris
Chimichurri

Grischa Spezialität
aus dem Green Egg



NACKENSTEAK* 200g 20
VOM KRÄUTERSCHWEIN

SPARERIBS*
Ladies 500g 37
Gents 1000g 62

KLASSIKER

KALBS CORDON BLEU 44
Portwein-Zwiebelmarmelade | Pommes frites

GRISCHA BURGER 32
Rindfleisch | geschmorte Zwiebeln
Raclettekäse | BBQ Sauce | Tomate
Bündner Coppa | Pommes frites

 **GRISCHA VEGIBURGER** 30
Halloumi | gebackene Zwiebeln | Sauerkraut
Mangochutney | Pommes frites

CLUBSANDWICH 31
Poulet | Salat | Gurke | Tomate | Speck
Ei | Avocado | Pommes frites

CAESAR SALAT 24
Lattich | Poulet | Croûtons | Speckchips | Bergkäse

 **VEGI CAESAR** 24
Lattich | Sojastreifen | Croûtons | Bergkäse

KÄSE

Abends finden Sie auf unserem Käsewagen eine Auswahl von einheimischem Käse von der Molkerei Davos sowie veredelten Sorten von Jumi. Dazu geniessen Sie Chutney, Fruchtbrot, Trüffel Honig und Birnen-Melasse.

EIN BISSCHEN KÄSE (3 Stück)	12
ALLES KÄSE (5 Stück)	19

SÜSSES

MINI DESSERT (1 Stk.) Auswahl auf unserem Dessertwagen	3.5
CRÊPE SUZETTE Orange Vanilleglace	12.5

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, bewusst verzichtet wird auf die Zugabe von künstlichen Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Zusammen mit Spitzenpatissiers und namhaften Köchen entsteht eine aufregende und abwechslungsreiche Vielfalt.

GLACE	Schoggi Kokos Vanille Joghurt Fior di Latte Haselnuss Stracciatella Vanille Mocca Pistazie Grüntee	4
SORBET	Erdbeer Mango Passionsfrucht Zitrone	4
RAHM		1.5



BOCCONCINI DAI DAI

DER süsse Abschluss nach einem feinen Essen:
GELATI-WÜRFEL MIT SCHOKOÜBERZUG

CHF 2.5 / Stk.

Al Cioccolato (Schokolade)
Ai Lamponi (Himbeere)
Alla Panna (Rahm)
Al Caffé (Kaffee)