

---

# TESSINERABEND

MIT GUIDO BRIVIO

3. September



**GRISCHA**  
DAS HOTEL DAVOS

# GODERE ECCELLENTE VINI TICINESI

Pulsa Stube | CHF 129  
18.30 Uhr



Guido Brivio

## 4-GANG MENÜ MIT DEN BESTEN TESSINER WEINEN...

Samstag, 3. September 2022, 18.30 Uhr

Zu den feinen Tessiner Spezialitäten von Küchenchef Thomas Huber und seinem Team, präsentiert der Spitzenwinzer aus Mendrisio, Guido Brivio, seine international bekannten Weine persönlich. Den Abend beginnen wir mit einem prickelnden Brivio Brut zum Aperò und geniessen zum Schluss einen exklusiven Grappa.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis 01. September 2022.

[hotelgrisch.ch](https://www.hotelgrisch.ch)

Talstrasse 3 | CH-7270 Davos Platz  
[restaurants@hotelgrisch.ch](mailto:restaurants@hotelgrisch.ch)  
+41 81 414 97 96

## BRIVIO VINI

ROSATO ROVERE DOC

Merlot

RONCO BAIN DOC

Sauvignon Blanc

\*\*

BIANCO ROVERE DOC BARRIQUE

Merlot

\*\*

RIFLESSI D'EPOCA DOC

Merlot

\*\*

GRAPPA ELEGANTIA

Merlot

ROSATO ROVERE DOC

Merlot

## MENU

TATARE DI MELANZANE

Gelierter Tessiner Tomatensud · Bergkäse · Lattich

\*\*

ZANDER DEL LAGO MAGGIORE

Weissweinschaum · junger Spinat · Risotto ai mirtilli

\*\*

CAPRETTO AL FORNO

Schmorjus · Ofengemüse · weisse Parmesan-Polenta

\*\*

TORTA DI PANE TICINESE

Pinienkerne · pochierter Rotwein-Pfirsich

Fior-di-latte Glace

## BRIVIO VINI

ROSATO ROVERE DOC

Merlot

RONCO BAIN DOC

Sauvignon Blanc

\*\*

BIANCO ROVERE DOC BARRIQUE

Merlot

\*\*

RIFLESSI D'EPOCA DOC

Merlot

\*\*

GRAPPA ELEGANTIA

Merlot

ROSATO ROVERE DOC

Merlot

## VEGI MENU

TATARE DI MELANZANE

Gelierter Tessiner Tomatensud · Bergkäse · Lattich

\*\*

RISOTTO AI MIRTILLI

Weissweinschaum · junger Spinat · Parmesan

\*\*

GESCHMORTE PETERSILIENWURZEL

Ofengemüse · weisse Parmesan-Polenta

\*\*

TORTA DI PANE TICINESE

Pinienkerne · pochierter Rotwein-Pfirsich

Fior-di-latte Glace