

pulsa

BAR & LOUNGE
RESTAURANT

Liabi Gescht

Freut euch auf eine ausgewogene Sommerkarte, welche Küchenchef Thomas Huber, zusammen mit seinem Team kreiert hat. Auf unserer Karte findet ihr vegetarische Köstlichkeiten sowie eine Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten. Genauso wichtig wie die regionale Herkunft und Saisonalität der Produkte ist uns die eigene Herstellung.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhält ihr natürlich von unserem Serviceteam.

Lasst euch von uns den passenden Wein empfehlen und genießt einen köstlichen und unkomplizierten Abend in unserem Pulsa Restaurant.

„An Guatä“

PS: Zur Mittagszeit servieren wir täglich ein feines 2-Gänge-Menü – und das für nur CHF 25. Ihr habt die Wahl: Suppe oder Salat zur Vorspeise, danach Fleisch/Fisch oder Vegetarisch als Hauptgang. Wer keine Vorspeise mag, wählt eine Kugel Glace als Dessert.



Wir sind Teil der Responsible Hotels of Switzerland! Das sind Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit in der Schweiz. Die Kooperation fördert den Wissensaufbau und vernetzt sich branchenübergreifend.

Vorspeisen

PARMASCHINKEN

frisch aufgeschnitten an der Berkel Maschine

70g Schinken · Parmino · Rucola · Olivenöl · Pane Carasau | 24

RINDSCARPACCIO

Belper Knolle · Eierschwämmli · Wildkräutersalat | 29

BURRATA DI BUFALA

Bunter Tomaten-Brotsalat · Rucola · alter Balsamico | 25

PULSA SALAT

Blattsalat · Tomaten · Gurke · Radiesli · Sprossen · Kresse
mit French- oder Balsamicodressing oder Essig & Olivenöl | p.P. 11

Suppen

EIERSCHWÄMMLI-CREMESUPPE

Basilikumöl · Foccacia Croûtons · getrocknete Tomaten | 14

TOMATENCONSOMMÉ

Polenta-Nocken · Ricotta-Spinat Tortellini · Wurzelgemüse | 14

Pasta & Co.

EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO 
Parmino · Basilikum · Tomate | 27

ZITRONEN RAVIOLI
roh mariniertes Label Rouge Lachs · Malanser Weissweinschaum
marinierte Brunnenkresse | 29

REDBEAN ZUCCHETTI-SPAGHETTI 
Kräuterpesto · vegane Velouté · Cherrytomaten
Spinat · Eierschwämmli | 29

PAPARDELLE AL RAGOUT
Rindshackfleischsauce · Tomate · Parmino | 27

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 
Büffel-Mozzarella · Cherrytomaten · Zucchini · Rucola | 27

Fleisch & Fisch

SCHWEIZER ANGUS RINDSFILET (ca. 200g Rohgewicht)
Malanser Rotweinjus · Eierschwämmli · Grischa Rösti-Sticks
wilder Broccoli | 65

SAIBLINGFILET
Artischockenschaum · Fregola Sarda · Kräutersalat | 54

Klassiker

WIENER SCHNITZEL (Kalb)

gerührte Preiselbeeren · Zitrone · Pommes Frites | 42

GRISCHA VEGI BURGER

hausgemachtes Patty mit Grünkern, Bulgur und Gemüse
Davoser Spiegelei · Essiggurke · Tomaten · Romanasalat
Burgersauce · Grischa Rösti-Sticks | 29

GRISCHA BURGER VOM SCHWEIZER RIND

(ca. 180g Rohgewicht)

Davoser Spiegelei · Prättigauer Bauernspeck · hausgemachte BBQ-Sauce
Romanasalat · Tomate · Essiggurke · Röstzwiebel · Pommes Frites | 35

GRISCHA CHEESEBURGER VOM SCHWEIZER RIND

(ca. 180g Rohgewicht)

Raclettekäse · Davoser Spiegelei · Prättigauer Bauernspeck · hausgemachte BBQ-Sauce
Romanasalat · Tomate · Essiggurke · Röstzwiebel · Pommes Frites | 38

DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet / Schwein - CH

Zander - CH / Crevetten - VTN/F27

 vegan

 vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

Dessert

MINI DESSERT

Auswahl auf unserem Dessertwagen,
hausgemacht von unserer Patisserie | Stk. 4.5

«DULCE VITA»

Hausgemachtes Dulce De Leche Glace · Pfirsich · Amalfi Zitrone · Brownie | 15

STAIBÖCKLI COUPE

Vanille- und Cookieglace · Brause · Rahm · Schoggisauce · Smarties | 11

BIRCHER COUPE

Vegane Joghurt-Glace · Cassis-Püree · Heidelbeeren · Haferflocken | 14

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace · Rahm · Schoggisauce · Mandeln | 14

SORBETS VON GIOLITO

Erdbeer / Zitrone / Mango / Apfel | Kugel 4.5

GLACE VON GIOLITO

Schoggi / Vanille / Erdbeer / Stracciatella / Haselnuss | Kugel 4.5

mit Rahm | 1.5

BOCONCCINI DAI DAI

handgemachte Gelati-Würfel mit Schokoüberzug | Stk. 2.5

Ai Lamponi / Alla Panna / Al Cioccolato