

# BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.



# MENÜKARTE

# BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

Liabi Gescht

Freut euch auf unsere abwechslungsreiche Küche. Saisonal und regional, ergänzt durch knusprige Pizzas aus dem Holzofen. Paul Bartel und sein Team kreieren die Menükarte mit viel Herzblut. Dabei haben eine hohe Qualität und die schonende Verarbeitung von regionalen Produkten oberste Priorität.

Das Serviceteam, rund um Chef de Service Felix Schwerin empfehlen gerne die passenden Getränke dazu. Oder habt ihr Fragen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können?

Lasst euch von unserem Serviceteam beraten und genießt einen köstlichen und unkomplizierten Abend bei uns im Bräma.

Dusty Schmehl

Gastgeber



## VORSPEISEN

- V SALATSCHÜSSEL** Bunter Saisonsalat **13**  
für 2 Pers. **24** für 3 Pers. **33**
- mit gebratenen Crevetten **+12**  
**V** mit gebratener Spargel **+9**  
**V** mit Burrata | Olivenöl | Fleur de sel **+9**
- V KOHLRABI** **20**  
Erdnuss | Passionsfrucht | Gurke
- GERÄUCHERTE ENTE** **22**  
Grüner Spargel | Rhabarber | Burrata | Portulak
- RINDS-TATAR** **25** **35**  
Focaccia | Essiggemüse | Morteratsch-Stein

## SUPPEN

- BÜNDNER GRAN ALPIN GERSTENSUPPE** **12**
- V SPARGELCREMESUPPE** **14**  
Vanille | Bärlauchschaum



## HAUPTGANG VEGETARISCH

<b>V VEGI CAPUNS</b>	<b>26</b>	<b>32</b>
Rahm   Gemüse-Cracker   Morteratsch-Stein		
<b>V SPARGELRISOTTO</b>	<b>28</b>	<b>32</b>
Morchel   grüner Spargel   Pumpernickel		
<b>V PORTION SPARGEL (CH, DE, IT) 300g /500g</b>	<b>34</b>	<b>39</b>
Neue Kartoffeln   Nussbutter   Hollandaise		
Bündner Rohschinken	+9	
Geräucherte Ente	+9	

## HAUPTGANG FISCH

<b>HUMMER RAVIOLI</b>	<b>36</b>	<b>42</b>
Orange   Mandel   Krustentierschaum   Portulak		
<b>SWISS LACHS</b>		<b>45</b>
Kartoffeln   Spargel   Erbsen		



## HAUPTGANG FLEISCH

<b>MAISPOULARDENBRUST STREIFEN</b>		<b>38</b>
Fettuccine   Spinat   Champignon   Rahm   Jus		
<b>CAPUNS</b>	<b>26</b>	<b>32</b>
Rahm   Bündner Rohschinken   Morteratsch-Stein		
<b>ENTRECÔTE VOM BÜNDNER PUURACHALB (180g)</b>		<b>58</b>
Kartoffelgratin   Spargel   Morchelsauce		
<b>BRÄMA KALBS CORDON BLEU*</b>		<b>49</b>
Gemüse   Rohschinken   Tallegio   Thymian		
<b>BÜNDNER FREILAND SCHWEINSKOTELETT</b>		<b>38</b>
Gemüse   Café de Paris		
<b>BÜNDNER RINDSFILET* (150/200 g)</b>	<b>55</b>	<b>64</b>
Gemüse   Markknochen   Hollandaise		
<b>GRAN ALPIN PIZOKEL</b>	<b>28</b>	<b>32</b>
Lauch   Salsiz   Rahm		
<b>AB 2 PERSONEN</b>		
<b>BÜNDNER RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN (230 g)</b>		<b>p.P. 64</b>
Gemüse   Jus   Café de Paris		

\* EINE BEILAGE ZUR AUSWAHL:

Kartoffelgratin | Gran Alpin Pizokel | Spargel-Risotto | Fettuccine | «Bräma-Frites»



# ANTONIO'S PIZZA

Auch als Take Away.

<b>V MARGHERITA</b>	<b>19</b>
Tomatensugo   Mozzarella   frischer Basilikum	
<b>V VEGANA</b>	<b>24</b>
Tomatensugo   Spinat   Champignons   Peperoni Oliven   Artischocken   Cherry-Tomaten	
<b>V VEGETARIANA</b>	<b>24</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Spinat   Champignons   Peperoni Oliven   Artischocken   Cherry-Tomaten	
<b>NAPOLI</b>	<b>24</b>
Tomatensugo   Sardellen   Kapern   Oliven   Oregano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	<b>25</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Buura-Schinken   Champignons	
<b>DAVOS</b>	<b>25</b>
Tomatensugo   Mozzarella   scharfe Salami   Peperoni, Zwiebeln   Knoblauch	
<b>ANTONIO (ohne Tomatensugo)</b>	<b>25</b>
Mozzarella   Monsteiner Käse   Cherry-Tomaten   Steinpilze   Speck	
<b>PARSENN</b>	<b>26</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Speck   Spinat   Zwiebeln   Spiegelei	
<b>TONNO</b>	<b>26</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Thunfisch   Zwiebeln   Oliven	
<b>GUSTOSA</b>	<b>28</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Spargel   Steinpilz   Bündner Rohschinken Mascarpone	



<b>PRIMAVERA</b>	<b>26</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Spargel   Speck   Ei	
<b>SCHATZALP</b>	<b>26</b>
Tomatensugo   Mozzarella   scharfe Salami   Zwiebeln   Oliven   Mascarpone	
<b>CALZONE</b>	<b>27</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Buura-Schinken   Ei   Champignons	
<b>CINGHIALE</b>	<b>28</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Wildschwein-Schinken   Steinpilze   Burrata   Rucola	
<b>BRÄMA</b>	<b>29</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Salsiz   Bündner Rohschinken Basilikum   Olivenöl   Balsamico	
<b>ITALIA</b>	<b>29</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Cherry-Tomaten   Parmaschinken Rucola   Parmigiano Reggiano	
<b>JAKOBSHORN</b>	<b>31</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Steinpilze   Spinat   Rindfleisch   Knoblauch	
<b>GIUSEPPE</b>	<b>27</b>
Tomatensugo   Morzzarella   scharfe Salami   Speck   Oliven   Artischocken	
<b>GAMBERI SPARGEL</b>	<b>32</b>
Tomatensugo   Mozzarella   Riesencrevetten   Spargel   Rucola Fleur de Sel   Pfeffer   toskanisches Zitronen-Olivenöl	
<b>PERLA</b>	<b>29</b>
Mozzarella   Basilikum   Cherry-Tomaten   Rucola   Parmaschinken   Burrata	

Kleine Pizza: – CHF 2 | Pizza auf zwei Tellern: + CHF 5

zusätzliche Vegi-Komponente + CHF 2 | zusätzliche Fleisch/Fisch-Komponente +CHF 5



## DESSERT

<b>RHABARBER</b> Vanille   Sauerrahm   Zitronenmelisse   Mandel	<b>14</b>
<b>WAFFEL</b> Waldbeeren Kompott   Salz-Caramelglacé	<b>12</b>
<b>CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE</b> Caramel   Kaffee   Espuma	<b>12</b>
<b>HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN</b> mit 1 Kugel Giolito-Glacé nach Wahl	<b>8</b> <b>12</b>
<b>HAUSGEMACHTES AMARETTI</b> Puderzucker	Stk. <b>2.5</b>
<b>COUPE DÄNEMARK</b> Vanilleglacé   Schoggi-Sauce	<b>13</b>
<b>GLACÉ VON GIOLITO</b> <b>SORBET</b> Mango, Erdbeer, Zitrone, Himbeere <b>RAHMGLACÉ</b> Café, Schokolade, Vanille, Stracciatella	Kugel <b>4</b> + Rahm <b>1.5</b>
<b>AFFOGATO</b> Vanilleglacé   Espresso	<b>8.5</b>





# UNSERE LIEFERANTEN

## Aus Davos und Umgebung

Fleisch	Stiffler Metzgerei AG Davos, Metzgerei Mark AG
Milchprodukte	Molkerei Davos, Gourmet Käch GmbH, Adank AG Sennerei Pontresina
Früchte & Gemüse	Adank Davos AG, Früchte Waser Davos
Brot	Bäckerei Schneiders
Albulataler Fisch/Kalb	Gian Risch-Tschanner, Alvaneu

## Landquart

Delikatessen/Fisch	Rageth Comestibles AG
--------------------	-----------------------

## DEKLARATION / HERKUNFT

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

Frischfleisch	Graubünden, CH
Wurst, Trockenfleisch	Graubünden, CH/ITA
Geflügel	Graubünden, Alpstein, Rheintal, GBR, FRA (Freiland / Zucht)
Fisch, Krustentiere	Alvaneu, Tessin, CH/CAN/Asien (Forelle: CH   Zander: CH   Riesencrevetten: FA057   Pulpo: FA034)



# DIE GRISCHA KULINARIKWELT

Echte gelebte Gastfreundschaft und kulinarische Vielfalt für echte Geniesser:

## **APOLLO**

Ein lockeres Gourmet-Erlebnis, mit den besten Speisen und Getränken in gewohnt entspannter Grischa Atmosphäre. Schaut Executive Chef Thomas Huber und Sous Chef Sergiu Midori zu, wie sie in der Showküche euer Gourmetmenü zubereiten.

## **GOLDEN DRAGON CHINA RESTAURANT**

Unser «Chinese» ist weitherum für seine authentische chinesische Küche und das bezaubernde Ambiente bekannt. Reserviert euren Tisch frühzeitig.

## **JODY'S RESTAURANT & BAR**

Unser Restaurant im Herzen von Davos am Arkadenplatz. Hier gibt es "food 'n' drinks with love": Von gutem Kaffee und Tee über Mittagsmenüs oder Apéros mit den besten Tapas im stimmigen Ambiente bei einem Glas Wein.

## **LEONTO SUSHI & MORE**

Das Leonto begeistert mit authentischer japanischer Küche in stilvollem Ambiente. Im Vordergrund stehen natürlich die frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten.

## **PULSA BAR & LOUNGE RESTAURANT**

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

## **PULSA FONDUESTUBE**

Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber ein allzeit beliebtes Fondue Chinoise.

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

«Willkomma bi ünsch.»

