

«Härzli Willkomma bi ünsch»

In unserer traditionellen Pulsa Fonduestube servieren wir feine Schweizer Käse-Spezialitäten. Aber auch unser Fondue Chinoise mit handgeschnittenem Fleisch, können wir für eine gemütliche Runde sehr empfehlen.

Ernährst du dich vegan? Dann wähle ein Gericht aus unserer PULSA Viva Karte und geniesse die kreativen Gerichte von Küchenchef Thomas Huber und seinem Team.

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

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhältst du bei unserem Serviceteam.

Wir wünschen einen genussvollen Abend bei uns.

Cyrill Ackermann & Familie Parrée
und das Grischa Team

Dear Guests, please find our English menu starting from page 7.

SUPPEN

Kürbsicrèmesuppe

Kürbiskerne- und öl · Limetten-Sojajoghurt | 14

Bündner Gerstensuppe

Speck · Bündnerfleisch · Kräuter | 18

SALATE

Pulsa Wintersalat

verschiedene Blattsalate · Rüebli · Kabis · Sprossen · Granatapfel
Kerne · Gurke · Tomaten · Kresse · Balsamicodressing | 17

... mit Tofu

und gebackenen Randen-Falafel | 22

... mit Ribelmals-Poulet-Streifen | Parmesan · Croûtons | 36

... mit Tagliata vom Black Angusrind und Oliven | 39

... mit Hummerschwanz und Crevetten | 42


Nüsslisalat

Speck · Davoser Ei · Baumnuss · Frenchdressing | 16

VORSPEISEN

Tatar von der geräucherten Rande 
Hafer · gepickelte Landgurke
Randenkaviar · Mandeljoghurt | 23

Parmaschinken (70 g)
aufgeschnitten an der Berkel Maschine
Rucola · Olivenöl · Pane Carasau | 26

Burrata 
Datterino Tomaten · Oliven-Brotsalat
Toscanisches Olivenöl und alter Balsamico | 25

Bündnerplättli
Davoser Bergkäse · Bündnerfleisch · Rohschinken
Prättigauer Mostbröckli · Prättigauer Bauernspeck
Bündner Salsiz · hausgepickeltes Gemüse · Alpbutter | 35

FONDUE

Alle unsere Käse-Fondue werden mit der Käsemischung moitié-moitié angerührt und mit geschnittenem Brot serviert.

Fondue moitié-moitié | 34

Steinpilzfondue | 40

Bauernfondue

mit Speck und Frühlingslauch | 38

Mediterran

mit Tomaten und Basilikum | 38

Trüffelondue | 45

EXTRAS ZUM TUNKEN

Mini Kalbsschnitzeli | 22

Gschwellti (Kartoffeln) | 5

Essiggemüse | 6

Apfel oder Ananas | 5

Speck | 5

Geschmorte Zwiebeln | 5

Schwarzer Trüffel | 15

RACLETTE

Raclette à discrétion (ab 2 Personen)
mit Kartoffeln und Essiggemüse | 36

FONDUE CHINOISE

(200 g Fleisch pro Person)

2 - Rind, Kalb | 62

3 - Rind, Kalb, Poulet | 66

4 - Rind, Kalb, Poulet, Garnelen | 69

SAUCEN

Curry, Cocktail, Tartar

BEILAGEN À DISCRETION:

Reis und Pommes Frites, Essiggemüse
Gschwellti (Kartoffeln)

Das Fleisch wird von Hand geschnitten:
Pouletbrüstli, Kalb und Rind von der Huft

Fleisch Supplement 100 g | 15

FLEISCHDEKLARATION

Rind / Kalb CH
Schwein CH
Pouletbrust CH
Crevetten VTN/ F27

DESSERTS

Mini Dessert | Stk. 4.5

Auswahl auf unserem Dessertwagen

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 Zutaten werden verwendet und bewusst auf die Zugabe von künstlichen Konservierungsstoffen und Farbstoffen verzichtet.

Kugel | 4.5

Glace

Schoggi | Vanille | Erdbeer | Haselnuss | Stracciatella

Sorbets

Erdbeere | Mango | Zitrone | Blutorange

Rahm | 1.5

BOCCONCINI DAI DAI.

DER süsse Abschluss nach einem feinen Essen:

Gelati-Würfel mit Schokoüberzug

Ai Lamponi / Alla Panna / Al Caffé

2.5



GRISCHA GASTRONOMIE

APOLLO

Offen für etwas speziell Feines? Schaut im Winter Executive Chef Thomas Huber und Sous Chef Sergiu Midori zu, wie sie in der Showküche euer Gourmetmenü zubereiten.

JODY'S
FOOD 'N' DRINKS WITH LOVE

Unser Restaurant im Zentrum von Davos am Arkadenplatz. Hier gibt es "food 'n' drinks with love". Vom guten Kaffee am Morgen über Mittagsmenus, dem besten Apéro mit Tapas oder ein Abendessen im stimmigen Ambiente bei einem guten Glas Wein.

BRÄMA
HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

Unweit vom Hotel Grischa entfernt, lädt das Restaurant Bräma mit einer gutbürgerlichen Küche und knusprigen Holzofen-Pizzas zum Essen ein.

pulsa
BAR & LOUNGE
RESTAURANT

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

LEONTO
SUSHI & MORE

Authentische japanische Küche in stilvollem Ambiente. Im Vordergrund stehen die frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten. Ein echtes Feuerwerk an Farben und Geschmäckern. Auch als Take Away.


GOLDEN
DRAGON
CHINA RESTAURANT

Unser «Chinese» ist weitherum für seine authentische chinesische Küche, Service und das bezaubernde Ambiente bekannt. Reserviert euren Tisch frühzeitig oder genießt die Köstlichkeiten zu Hause.

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

«Willkomma bi ünsch.»