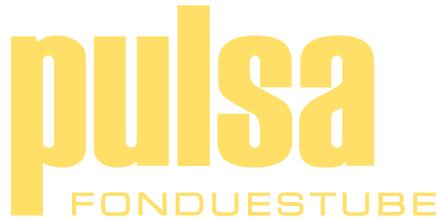


pulsa

FONDUESTUBE



«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.

Cyrell Ackermann & Familie Parrée
und das Grisca Team

Dear Guests, please find our English menu starting from page 6.



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

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 · alter Balsamico | 25

Nüsslisalat

Speck · Davoser Ei · Baumnuss · Frenchdressing | 16

Pulsa Wintersalat

verschiedene Blattsalate · Rüebli · Kabis · Sprossen · Granatapfelkerne
Gurke · Tomate · Kresse · Balsamicodressing | 17

... mit Tofu und gebackenen Randen-Falafel  | 22

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

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

... mit Hummerschwanz und Crevetten | 42

Bündnerplättli

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

SUPPEN

Kürbsicrèmesuppe

Kürbiskerne · Kürbisöl · Limetten-Sojajoghurt | 14

Bündner Gerstensuppe

Speck · Bündnerfleisch · Kräuter | 18

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 | 5

Ananas | 5

Speck | 5

Geschmorte Zwiebeln | 5

FÜR EXTRA VIEL GESCHMACK

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
Gschwelli (Kartoffeln)

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

Fleisch Supplement 100 g | 15

DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet / Schwein - CH

Crevetten - VTN/F27

 vegan

 vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

DESSERTS

Mini Dessert

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

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 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 | 2.5

Ai Lamponi / Alla Panna / Al Cioccolato