

# PULSA Viva

## Liabi Gescht

Inspiriert von der vegetarischen und veganen Küche hat unser Küchenchef, Thomas Huber, zusammen mit seinem Team die PULSA VIVA Gerichte kreiert. Auf unserer Karte findet ihr ausserdem eine Auswahl an feinen Fleisch- und Fischspezialitäten. Genauso wichtig wie die regionale Herkunft und Saisonalität der Produkte ist uns die Herstellung. Vom Sud über Pizokel bis zu den Mini Desserts wird alles hausgemacht.

Lasst euch von unserem Serviceteam den passenden Wein empfehlen und genießt einen köstlichen und unkomplizierten Abend in unserem Pulsa Bar & Lounge Restaurant.

*„An Guatä“*

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

## Lieferanta

Wir arbeiten mit den besten regionalen Produkten von einheimischen Produzenten und Lieferanten. Zutaten, die nicht bei uns wachsen, beziehen wir aus nachhaltiger Produktion.

|                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Alpschwein              | Alpgenossenschaft Clavadel, Davos     |
| Davoser Eier, Wagyu     | Familie Kasper Hoffmann-Minder, Davos |
| Bio Kartoffeln          | by Pippo GmbH, Davos                  |
| Honig                   | Heini & Jeanette Heusser, Davos       |
| Wurzelgemüse            | aus Bad Ragaz von Eco Jäger           |
| Milch und Milchprodukte | Molkerei Davos                        |
| Wurst/Trockenfleisch    | Albert Spiess AG, Schiers             |
| Alpstein Poulet         | aus dem Rheintal (Freiland/Zucht)     |



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.

## Vorspeise

### TATAR VON DER GERÄUCHERTEN RANDE

Hafer · gepickelte Landgurke · Mandeljoghurt  
Randenkaviar | 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

## Salate

### PULSA WINTERSALAT

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

... mit **TOFU**   
und gebackenen Randen-Falafel | 22

... mit **RIBELMAIS-POULET-STREIFEN**  
Parmino · Croûtons | 36

... mit **TAGLIATA VOM BLACK ANGUS**  
und Oliven | 39

... mit **HUMMERSCHWANZ**  
und Crevetten | 42

### NÜSSLISALAT

Speck · Davoser Ei · Baumnuss  
Frenchdressing | 16

## Suppen

### KÜRBISCRÈMESUPPE

Kürbiskerne- und öl  
Limetten-Sojajoghurt | 14

### RINDSCONSOMMÉ

Polenta-Nocken · Kräuterflädli  
Liebstöckel · Wurzelgemüse | 16

## Pasta & Co.

### PIZOKEL

Randenschaum · Pilze · Wirz  
Kabis · Wasserkresse | 29

### PAPARDELLE AL RAGOUT

Rindshackfleischsauce · Parmino | 27

### STEINPILZ-RISOTTO

Parmino · grillierte Zucchini  
getrocknete Tomaten · Mascarpone | 27

### REDBEAN ZUCCHETTI-SPAGHETTI

Kräuterpesto · Mandel · Fenchel | 29

### TRÜFFEL-NUDELN

schwarzer Trüffel · Parminosauce  
junger Spinat | 38

 vegan

 vegetarisch

alle Preise in CHF inkl. Mwst

## Fisch & Krustentiere

### HUMMERSCHWANZ UND CREVETTEN

Weissweinschaum · Spinat  
Steinpilzrisotto | 58

### SAIBLINGSFILET

Weissweinschaum · Gemüse-Caponata  
Safrancouscous | 48

### HUMMER-RAVIOLI

Krustentier-Nage · Feldbohnen · Fenchel | 45

## Klassiker

### KALBS-CORDON BLEU

Schinken · mediterranes Gemüse  
Bergkäse · kaltgerührte Preiselbeeren  
Pommes Frites | 49

### GRISCHA BURGER VOM DAVOSER WAGYU RIND

vom Hof am Büel, Romy und Kaspar Hoffmann

Davoser Spiegelei · Prättigauer Bauernspeck  
hausgemachte BBQ-Sauce · Romanasalat  
Tomaten · Essiggurke · Röstzwiebel  
Pommes Frites | 39

## Vom Grill

Alle Gerichte servieren wir mit Grillgemüse, einer  
Sauce und einer Sättigungsbeilage nach eurer  
Wahl.

Für Specialcuts wie T-Bone, Porterhouse oder  
Tomahawk wendet ihr euch bitte ans Serviceteam.

### APPENZELLER RIBELMAIS POULETBRUST SUPREME (180-200g Rohgewicht) | 45

### SCHWEIZER RIB-EYE-KALBSSTEAK (250g Rohgewicht) | 73

### ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER ANGUSRIND (250g Rohgewicht) | 75

### FILET VOM SCHWEIZER ANGUSRIND (250g Rohgewicht) | 89

**SAUCEN | 4**  
Sauce Bernaise  
Café de Paris  
BBQ-Sauce  
Chimichurri

**BEILAGEN | 6**  
Steinpilzrisotto  
Pommes Frites  
Nudeln  
Beilagensalat

#### DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet / Schwein - CH /

Saibling - CH / Crevetten - VTN/F27 / Hummer - CAN

# PULSA

## süäss

### Dessert

#### MINI DESSERT

Auswahl von unserer hauseigenen  
Patisserie | Stk. 4.5

### Sorbet / Glace

#### SORBETS VON GIOLITO

Erdbeer | Zitrone | Mango  
Blutorange

Kugel 4.5

#### GLACE VON GIOLITO

Schoggi | Vanille | Erdbeer  
Stracciatella | Haselnuss

Kugel 4.5

### Coupe

#### GRISCHA COUPE

Haselnussglace · Zimt-Zwetschgen  
Meringue | 14

#### BIRCHER COUPE

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

#### COUPE PULSA

Blutorangensorbet · Minze  
eingelegte Kumquats · Rahm  
Schoggisauce | 14

#### STEIBÖCKLI COUPE

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

### DAI DAI

#### BOCONCCINI DAI DAI

handgemachte Gelati-Würfel  
mit Schokoüberzug

Stk. 2.5

Ai Lamponi

Alla Panna

Al Cioccolato

