

# 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 und vegane 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: Wir haben unsere Öffnungszeiten leicht angepasst und legen **Sonntag und Montag** einen **Ruhetag** ein. An diesen Tagen begrüßen wir euch gerne in unserem Golden Dragon.



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 RAVIOLO

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 / Hummer – CAN / Pulpo – ITA/ESP

 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

Dear guest

Welcome to our Pulsa Bar & Lounge Restaurant. On our well balanced menu you will find vegetarian and vegan delicacies as well as fish and meat dishes. Just as important to us as the regional origin and seasonality of our products is the production in our kitchen.


If you need information on ingredients that may cause allergies or other adverse reactions please ask our service team.

## Starters

**PARMA HAM** sliced on our Berkel food slicer  
70 g ham · parmino · rocket · olive oil · Pane Carasau | 24  
6 14

**BEEF CARPACCIO**  
Belper Knolle (cheese) · chanterelles · wild herb salad | 29  
1 3 6 14

**BURRATA DI BUFALA**   
tomato bread salad · rocket · old balsamic vinegar | 25  
3 6 14

**PULSA SALAD**   
leaf salad · tomatoes · cucumber · radishes · sprouts · cress  
French or balsamic dressing or vinegar & olive oil | pp 11  
1 3 10

## Soups

**CHANTERELLES FOAM SOUP**   
basil oil · foccacia croûtons · sun-dried tomatoes | 14  
1 8 9 14

**TOMATO CONSOMMÉ**   
polenta dumpling · ricotta spinach tortellini · root vegetables | 14  
1 6 9 10 12 14

## Main course

### CHANTERELLES RISOTTO

Parmino · basil · tomato | 27

1 6 7 12

### LEMON RAVIOLO

raw marinated label Rouge salmon · Malans white wine foam  
marinated watercress | 29

1 6 7 12 14

### REDBEAN ZUCCHINI SPAGHETTI

herb pesto · vegan velouté · cherry tomatoes  
spinach · green asparagus · almond | 29

1 9

### PAPARDELLE AL RAGOUT

ground beef sauce · tomato · Parmino | 27

1 6 7 12 14

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA

buffalo mozzarella · cherry tomatoes · zucchini · rocket | 27

1 6 7 12 14

## Meat & Fish

### SWISS FILLET OF ANGUS BEEF (ca 200g raw)

Malanser red wine jus · chanterelles · Grischa rösti stix  
wild broccoli | 65

1 6 7 9

### SAIBLING FILLET

artichoke foam · fregola sarda · herb salad | 54

1 4 5 6 7 11

# Classics

## WIENER SCHNITZEL (VEAL)

vegetables · cranberries · lemon · French fries | 42  
6 10 12 13 14

## GRISCHA VEGGIE BURGER

homemade patty wit green spelt, bulgur and vegetables  
fried Davos egg · pickles · tomato · romain lettuce  
burger sauce · Grischa rösti sticks | 29  
3 6 14

## GRISCHA BURGER WITH SWISS BEEF

(ca. 180g raw)

fried Davos egg · bacon from Prättigau valley · homemade BBQ sauce  
Romain lettuce · tomatoes · pickles · roasted onion · French fries | 35  
1 3 6 9 12 14

## GRISCHA CHEESEBURGER WITH SWISS BEEF

(ca. 180g raw)

Raclette cheese · fried Davos egg · bacon from Prättigau valley · homemade BBQ sauce  
Romain lettuce · tomatoes · pickles · roasted onion · French fries | 38  
1 3 6 9 12 14

### ALLERGENS

1 celery | 2 lupins | 3 mustard | 4 molluscs | 5 shellfishes | 6 milk | 7 sulfites  
8 sesame | 9 soy | 10 nuts | 11 fish | 12 eggs | 13 peanuts | 14 gluten

### DECLARATION

beef / veal / chicken / pork - CH

char - CH / shrimp - VTN/F27 / lobster - CAN / squid - ITA/ESP

 vegan

 vegetarian

all prices in CHF incl. VAT



# Dessert

## MINI DESSERT

selection on our dessert trolley

homemade from our patisserie | pcs. 4.5

2 6 8 9 10 12 13 14

## «DULCE VITA»

homemade Dulce De Leche ice-cream · peach · Amalfi lemon · brownie | 15

6 12 14

## STAIBÖCKLI COUPE

vanilla and cookie ice-cream · fizzy · whipped cream

chocolate sauce · Smarties | 11

6 8 9 10 12 13 14

## BIRCHER COUPE

vegan yoghurt ice-cream · cassis puree · blueberries · oats | 14

10 13 14

## COUPE DENMARK

vanilla ice-cream · whipped cream · chocolate sauce · almonds | 14

6 9 10 12 13 14

## GIOLITO SORBETS

strawberry / lemon / mango / apple | scoop 4.5

## GOILITO ICE-CREAM

chocolate / vanilla / strawberry / stracciatella / hazelnut | scoop 4.5

6 10 12 13 14

Whipped cream | 1.5

## BOCONCCINI DAI DAI

handmade ice-cream cube with chocolate coating | pcs 2.5

6 13 14

Ai Lamponi / Alla Panna / Al Cioccolato