
WILD.WEIN.REEH.

25. Oktober 2025
19.00 Uhr




GRISCHA
DAS HOTEL DAVOS

WILD WEIN REEH

Pulsa Stube

25. Oktober
19.00 Uhr

Geniesse feine Herbstgerichte mit den perfekt abgestimmten Weinen von Hannes Reeh. Die edlen österreichischen Tropfen präsentiert Christoph Heigert aus dem Team von Hannes Reeh.

Ein Wild-Genussabend für CHF 145 pro Person.
(inklusive: Aperitif, 4-Gang Menü, 11 Weine, Wasser & Kaffee)

Sichere dir jetzt deinen Platz und geniesse einen Abend voller Genuss!
Reservation bis 21. Oktober 2025.

ANGEBOT

«Wild.Wein.Reeh.» inkl. Übernachtung und Frühstück für CHF 245 p.P.
Hier klicken und Verfügbarkeit prüfen.



Für diesen Abend reist Christoph Heigert aus Andau an und präsentiert die feinen Tropfen von Hannes Reeh.

Charakterstarke Weine aus dem Burgenland, die voller Persönlichkeit und Authentizität stecken. Die Philosophie: unkompliziert, ehrlich und mit Leidenschaft gekellert.

hotelgrischa.ch

Talstrasse 3 | CH-7270 Davos Platz
info@hotelgrischa.ch | +41 81 414 97 97

WILD.

Apéritif

Amuse Bouche

Re(e)h Tatar

gepickeltes Gemüse | Wildkräuter | Senfkorn Kaviar

Wild Consommé

Trüffelklösschen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Hirschrücken am Stück gebraten

Preiselbeerjus | Rahmwirz | Spätzli

Marroni-Mousse

Chriesi | Sauerrahm-Glace | Pistazie

WEIN.REEH.

Reehbellion Schaumwein

unplugged Brut 2019 Schaumwein

Weissburgunder Haus & Hof 2024

In Bloom Weiss 2024

Cabernet Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Grüner Veltliner, Chardonnay

In Bloom Rosé 2023

Blafränkisch, Cabernet Sauvignon,

Chardonnay unplugged 2022

Cabernet Sauvignon unplugged 2021

Cabernet Franc unplugged 2021

Merlot unplugged 2021

Cuvée X unplugged 2021

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Heideboden süss Beerenauslese 2019

Welschriesling, Scheurebe