



«Härzli Willkomma bi ünsch»

In unserer Pulsa Fonduestube erwarten euch feine Schweizer Käseklassiker – traditionell, herzhaft und einfach zum Dahinschmelzen. Für gesellige Abende legen wir euch auch unser Fondue Chinoise mit sorgfältig von Hand geschnittenem Fleisch wärmstens ans Herz.

Unser Serviceteam berät euch gerne zur passenden Weinbegleitung aus unserer vielseitigen Weinkarte und steht euch bei Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Unverträglichkeiten jederzeit zur Seite.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend bei uns im Grischa – schön, dass ihr da seid!

Cyrill, Maurice & DAS Grischa-Team



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

Bunte Salat Bowl

frische, knackige Salate · Balsamicodressing · Rüebli · Kabis
Granatapfelkerne · Gurke · Tomaten · Sprossen | 12

Burrata di Bufala

Taggiasca Oliven · Datterino Tomaten · Basilikum | 24

Nüsslisalat Swiss Style

Frenchdressing · gebratener Bauernspeck · gehacktes Ei · Baumnüsse | 18

Bündnerfleisch

70g | 15 140g | 30

Parmaschinken

70g Schinken · Parmesan · Rucola · Olivenöl · Pane Carasau | 26

Zum Teilen:

Flammkuchen mit Speck und Raclettekäse

Crème fraîche · Schinken · Zwiebeln | 24

Flammkuchen mit Raclettekäse

Crème fraîche · Grillgemüse · Tomatenpesto · Rucola | 23

SUPPEN

Kürbis-Curry-Crèmesuppe

Kürbiskerne · Kürbiskernöl · Limetten Crème fraîche | 15

Ochsenschwanz-Consommé

Wurzelgemüse · Ochsenschwanz-Ravioli · Kräuteröl | 15

FONDUE

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

Fondue moitié-moitié  | 35

Fondue moitié-moitié 
mit Steinpilzen | 41

Bauernfondue
mit Speck und Frühlingslauch | 39

Mediterran 
mit Tomaten und Basilikum | 39

Trüffelfondue  | 46

EXTRAS ZUM TUNKEN

Mini Kalbsschnitzeli | 23

Gschwellti (Kartoffeln) | 6

Essiggemüse | 6

Apfel | 6

Ananas | 6

Speck | 6

Geschmorte Zwiebeln | 5

FÜR EXTRA VIEL GESCHMACK

Schwarzer Trüffel | 17

Preise (Raclette, Fondue und Fondue Chinoise) in CHF pro Person, inkl. 8.1% Mwst.

RACLETTE

Raclette à discrétion 

(ab 2 Personen)

mit Kartoffeln und Essiggemüse | 37

FONDUE CHINOISE

(200 g Fleisch pro Person)

2 - Rind, Kalb | 63

3 - Rind, Kalb, Poulet | 67

4 - Rind, Kalb, Poulet, Garnelen | 69

SAUCEN

Curry, Cocktail, Tartar, Knobli

BEILAGEN À DISCRETION:

Reis und Pommes Frites, Essiggemüse

Fleisch Supplement 100 g | 15

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

DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet / Schwein - CH

Crevetten - VTN/F27

Parmaschinken - IT

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst

 vegan  vegetarisch

251215

DESSERTS

Mini Dessert

Unser Dessertwagen ist vollgepackt mit süssen Verführungen – jedes «Stückli» ein feines Highlight aus unserer Patisserie. Probieren lohnt sich! | Stk. 5

Kaiserschmarren Zwetschgen Coupe

Warmer Kaiserschmarren · Zwetschgenragout · Zwetschgensorbet · Rahm | 15

Nussknacker Coupe

Walnuss-, Haselnuss- und Pistazienglace · Pistazienpraline · Rahm | 15

Bratapfel Coupe

Apfelsorbet · Vanilleglace · Zimtrahm · Apfelragout | 15

Staubäckli Coupe

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

Joghurt Coupe

Joghurtglace · Espuma vom Davoser Honig · Feigen-Granola | 15

GIOLITO GLACE

Der Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi lebt echte italienische Eismacherkunst mit höchsten Ansprüche an Qualität und Handwerk.

Kugel | 4.5 Rahm | 1

Glace

Schoggi | Vanille | Erdbeer | Haselnuss | Stracciatella | Kokos

Sorbets

Erdbeere | Mango | Zitrone

BOCCONCINI DAI DAI.

DER süsse Abschluss nach einem feinen Essen:

Gelati-Würfel mit Schokoüberzug | 3

Ai Lamponi / Alla Panna / Al Cioccolato