



«Liabi Gescht»

Im Pulsa dreht sich alles um gutes Essen, gute Drinks und eine entspannte Atmosphäre. Freut euch auf unsere Klassiker wie den Grischa Burger oder das Wienerschnitzel. Ergänzt wird das Angebot durch frische Pasta. Unsere Teigwaren machen wir täglich selbst, mit besten Zutaten und viel Herzblut.

Executive Chef Thomas Huber und sein Team legen grossen Wert auf Qualität und Herkunft. Wenn immer möglich, kommen regionale Produkte auf den Teller.

Habt ihr Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Unverträglichkeiten oder möchtet ihr eine Wein- oder Getränkeempfehlung? Unser Service-Team berät euch gerne.

Ob zum gemütlichen Essen, auf einen Drink an der Bar oder für einen langen Winterabend mit Freunden. Fühlt euch wohl und geniesst die Zeit bei uns im Pulsa.

Cyrill, Maurice & DAS Grischa-Team

„An Guatä“



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

WINTERSALAT BOWL

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

... mit TOFU

und gebackenen Randen-Falafel | 22

... mit RIBELMAISPOULETSTREIFEN

Parmino · Croûtons | 36

... mit TAGLIATA VOM BLACK ANGUS

und Oliven | 39

NÜSSLISALAT SWISS STYLE

Frenchdressing · gebratener Bauernspeck · gehacktes Ei · Baumnuss | 18

LACHSTATAR UND SEIN KAVIAR

Avocado · Passionsfrucht · Wildkräuter | 29

Suppen

KÜRBIS CAPPUCCINO

Gebratene Crevetten · Zitronengras · Orange | 14

OCHSENSCHWANZ-CONSOMMÉ

Sherry · OchsenSchwanz-Ravioli · Schnittlauchöl | 15

Pasta & Co. (CHF klein | regulär)

Unsere frischen Teigwaren werden aus hochwertigen Zutaten und nach traditionellen Rezepten von unserem Pasta-Maestro frisch produziert.

GESCHMORTER BLUMENKOHL

Grünes Curry · marinierte Wildkräuter · Randen-Couscous | 29

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Parmesansauce · gehobelter Perigord Trüffel
marinierter Jungspinat 28 | 38

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Hackfleischsauce · Tomaten · Basilikum 21 | 29

RAVIOLI AL LIMONE

Krustentierschaum · Lachs roh mariniert · marinierter Fenchel 29 | 39

Klassiker

WIENER SCHNITZEL

Gerührte Preiselbeeren · Zitrone · Gemüse · Pommes Frites | 42

Vom Grischa-Team speziell für euch kreiert und verfeinert:

GRISCHA-TEAM BURGER (ca. 180g Rohgewicht)

Rindfleischpatty (CH) · BBQ-Sauce · Davoser Spiegelei · Speck · Aioli · Kopfsalat
gebackene Zwiebelringe · Essiggurke · Cheddarkäse · Pommes Frites | 36

FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND RACLETTEKÄSE

Crème fraîche · Schinken · Zwiebeln | 24

FLAMMKUCHEN MIT RACLETTEKÄSE

Crème fraîche · Grillgemüse · Tomatenpesto · Rucola | 23

Vom Grill

ALPSTEIN POULETBRUST

Gewürzjus · Rahmkohlrabi · getrüffelter Kartoffelstock | 46

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSFILET

Rotweinjus · Grillgemüse · Fregola Sarda | 82

WOLFSBARSCHFILET

Beurre Blanc · Saubohnen · Venere Reis | 59

DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet - CH

Wolfsbarsch - FR FAO27 | Crevetten - VTN/F27 | Lachs - SCO Zucht

Parmaschinken - IT

 vegan  vegetarisch

Dessert

MINI DESSERT Stk. 5

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

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

«STAIBÖCKLI» COUPE

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

JOGHURT COUPE

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

SORBETS VON GIOLITO Kugel 4.5

Erdbeer | Zitrone | Mango

GLACE VON GIOLITO Kugel 4.5

Schoggi | Vanille | Erdbeer | Stracciatella | Haselnuss | Kokos

BOCCONCINI DAI DAI Stk. 3

Handgemachte Gelati-Würfel mit Schokoüberzug

Ai Lamponi | Alla Panna | Al Cioccolato

Portion Rahm | 1