

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.



MENÜKARTE

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

Liebe Gäste

Entdeckt unsere vielfältige Küche mit saisonalen Gerichten, regionalen Spezialitäten und knuspriger Holzofenpizza.

Unser Küchenchef und sein Team haben die neue Karte mit viel Leidenschaft entwickelt: höchste Produktqualität, sorgfältige Verarbeitung und Zutaten aus der Region stehen im Zentrum.

Ein Highlight der Grischa-Kulinarik: frische, hausgemachte Pasta. Hergestellt von Antonio in der Produktionsküche, nach traditionellen Rezepten und viel Hingabe.

Unser Serviceteam unterstützt euch gerne bei der Wahl der passenden Getränke. Und wenn ihr Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Unverträglichkeiten habt, helfen wir jederzeit weiter.

Geniesst einen entspannten, genussvollen Abend bei uns im Bräma.

Dusty Schmehl
Gastgeber



VORSPEISEN

- V TOMATE** **18**
Melone | Rohschinken | Basilikum
- CAESARSALAT** **18**
Lattich | Parmesan | Croutons | Rohspeck
- RINDS-TATAR** **klein 25**
Focaccia | Essiggemüse | Morteratsch-Stein **gross 35**
- V BRUSCHETTA (3 Stk.)** **12**
Tomaten | Basilikumöl | Brot
- V SALATSCHÜSSEL** bunter Saisonsalat **14**
für 2 Personen **25** | für 3 Personen **35**
- mit Jakobsmuschel und Pulpo **+12**
mit Pouletbrust-Streifen **+10**
- V** mit Burrata | Olivenöl | Fleur de sel **+9**

SUPPEN

- BÜNDNER GRAN ALPIN GERSTENSUPPE** **12**
- V VICHYSOISE** **14**
Mangold | Lauch | Kräuter



HAUPTGANG VEGETARISCH

V **VEGI CAPUNS**

Rahm | Gemüse-Chips | Morteratsch-Stein

klein **26**

gross **32**

V **WEISSWEINRISOTTO**

Eierschwämmli | Kräuter

klein **26**

gross **32**

HAUPTGANG FISCH

LOSTALLO LACHS

Eierschwämmli | neue Kartoffeln | Johannisbeeren | Spinat

48

HAUSGEMACHTE PASTA

Gerichte mit frischen Teigwaren aus hochwertigen Zutaten und nach traditionellen Rezepten.

TAGLIATELLE MIT JAKOBSMUSCHEL & PULPO

Nussbutter | Zitrone | Salami picante

klein **34**

gross **40**

V **TAGLIATELLE VEGETARIANA**

Gurke | Stangensellerie | Fenchel | Cashew | Cipollotti

klein **28**

gross **34**

MACCHERONCINI

Rindsfiletwürfel | Cherrytomaten | Cipollotti | Spinat

klein **38**

gross **46**



HAUPTGANG FLEISCH

CAPUNS

Rahm | Bündner Rohschinken | Morteratsch-Stein

klein 26

gross 32

BRÄMA KALBS CORDON-BLEU *

Gemüse | Rohschinken | Taleggio | Thymian

49

BÜNDNER FREILAND SCHWEINSKOTELETT *

Gemüse | Café de Paris

38

SCHWEIZER RINDSFILET * (150/200 g)

Gemüse | Markknochen | Jus

klein 55

gross 64

OSSOBUCCO VOM BÜNDNER PUURACHALB

Weissweinrisotto | Schmorgemüse | Cremolata

46

MISTKRATZERLI

Olivenölkarotten | Lavendel | Honig | Cognac

42

GRISCHA BURGER

Rindfleischpatty (Schweiz) | Rohspeck | Ei | Cheddar | Bräma Frites

36

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND VOM BÜNDNER RINDSFILET *

(ca. 230 g pro Person)

Gemüse | Jus | Café de Paris

p.P. 64

* ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR
EINE BEILAGE ZUR AUSWAHL:

Weissweinrisotto | neue Kartoffeln | Maccheroncini | Bräma Frites



GIUSEPPE'S PIZZA

Alle Pizzas könnt ihr auch mit Vollkornteig (Integrale) bestellen.

V PRIMAVERA (ohne Tomatensugo)	25
Mozzarella Burrata Bärlauchpesto Cherrytomaten	
V QUATTRO FORMAGGI	25
Tomatensugo Mozzarella Monsteiner Braukäse Gorgonzola Parmesan	
V MARGHERITA	19
Tomatensugo Mozzarella Basilikum	
V VEGANA	24
Tomatensugo Champignons Peperoni Oliven Zwiebeln	
V VEGETARIANA	24
Tomatensugo Mozzarella Peperoni Artischocken Spinat Cherrytomaten	
NAPOLI (ohne Mozzarella)	24
Tomatensugo Sardellen Kapern Oliven Oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	25
Tomatensugo Mozzarella Buura-Schinken Champignons	
DAVOS	25
Tomatensugo Mozzarella scharfe Salami Peperoni Zwiebeln Knoblauch	
PARSENN	26
Tomatensugo Mozzarella Speck Spinat Zwiebeln Spiegelei	
TONNO	26
Tomatensugo Mozzarella Thunfisch Zwiebeln Oliven	
STROGANOFF	31
Tomatensugo Mozzarella Rindfleisch Champignons Peperoni Zwiebeln	



GAMBERI	32
Tomatensugo Mozzarella Gorgonzola Riesencrevetten Rucola rote Zwiebeln	
JAKOBSHORN	31
Tomatensugo Mozzarella Rindfleisch Champignons Spinat Knoblauch	
ALPINA	26
Tomatensugo Mozzarella Bündnerfleisch Steinpilze Mascarpone	
BRÄMA	29
Tomatensugo Mozzarella Salami Bündner Rohschinken Basilikum Olivenöl Balsamico	
PARMA	30
Tomatensugo Mozzarella Parmaschinken Rucola Parmesan	
CALZONE	27
Tomatensugo Mozzarella Buura-Schinken Champignons Ei	
CINGHIALE	28
Tomatensugo Mozzarella Wildschwein-Schinken Steinpilze Burrata Rucola	
GIUSEPPE	27
Tomatensugo Mozzarella scharfe Salami Speck Oliven Mascarpone	
CAPRICCIOSA	26
Tomatensugo Mozzarella Schinken Artischocken Champignons Oliven	

Kleine Pizza: – CHF 2 | Pizza auf zwei Tellern: + CHF 5

zusätzliche Vegi-Komponente + CHF 2 | zusätzliche Fleisch/Fisch-Komponente + CHF 5



DESSERT

SANDDORN

Orange | Hafer | Vanille

12

SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

MARUGG'S SÜSSWEIN 2024, Thomas Marugg, Graubünden
aus gefrorenen Pinot Noir Trauben

5 cl **13.5**
37.5 cl **101**

TIRA MI SOUX BRÄMA

Kaffee | Beeren | Bisquit

10

COCKTAIL EMPFEHLUNG

REBUJITO

Sherry Tio Pepe, Elmer Citro, Minze, Sweet & Sour

12

AFFOGATO

Vanilleglacé | Espresso

8.5

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN

mit 1 Kugel Giolito-Glacé nach Wahl

8
12

HAUSGEMACHTES AMARETTI

Puderzucker

Stk. **2.5**

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé | Schoggi-Sauce

9 **13**

GIOLITO SORBET

Mango / Erdbeer / Zitrone / Grapefruit

Kugel **4.5**
+ Rahm **1.5**

GIOLITO GLACÉ

Café / Schokolade / Vanille / Stracciatella

Kugel **4.5**
+ Rahm **1.5**



UNSERE LIEFERANTEN

Aus Davos und Umgebung

Fleisch

Stiffler Metzgerei AG Davos, Metzgerei Mark AG, Merat AG

Milchprodukte

Molkerei Davos, Adank AG, Sennerei Pontresina

Früchte & Gemüse

Adank Davos AG, Früchte Waser Davos

Brot

CH (Graubünden) - Bäckerei Weber

Pizzamehl

CH

Delikatessen/Fisch

CH (Graubünden) - Rageth Comestibles AG

DEKLARATION / HERKUNFT

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

V

vegetarisch

Frischfleisch

CH (Graubünden)

Wurst, Trockenfleisch

CH (Graubünden), IT

Geflügel

CH (Graubünden, Alpstein, Rheintal), FR (Freiland, Zucht)

Fisch, Krustentiere

CH (Alvaneu, Graubünden), GB, Asien
Riesencrevetten FA057 östlicher Indischer Ozean
Pulpo FAQ34
Jakobsmuschel JP FA061



DIE GRISCHA KULINARIKWELT

Echte gelebte Gastfreundschaft und kulinarische Vielfalt für echte Geniesser:

APOLLO

Ein lockeres Gourmet-Erlebnis, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 15 Punkten Gault Millau, mit den besten Speisen und Getränken in gewohnt entspannter Grischa-Atmosphäre. Schaut Executive Chef Thomas Huber und Küchenchef Sergiu Midori zu, wie sie in der Showküche euer Gourmetmenü zubereiten.

GOLDEN DRAGON ASIA RESTAURANT

Im stilvoll dekorierten Asia Restaurant (Michelin Bib Gourmand) zelebrieren wir die authentische chinesische Küche sowie die japanische Küche mit frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten. Reserviert euren Tisch frühzeitig.

JODY'S RESTAURANT & BAR

Das Grischa Restaurant im Herzen von Davos am Arkadenplatz. Hier gibt es "food 'n' drinks with love": Von gutem Kaffee und Tee über Mittagsmenüs oder Apéros mit den besten Tapas im stimmigen Ambiente.

PULSA BAR & LOUNGE RESTAURANT

Ein fließender Übergang zwischen Restaurant, Bar und Lounge. Zum Verweilen oder um sich mit Freunden auf einen Drink (oder zwei...) zu treffen.

PULSA FONDUESTUBE

Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber ein allzeit beliebtes Fondue Chinoise.

Geniesst ausserdem die Kunst des gepflegten Zigarrenrauchens in authentischem Ambiente in unserer Smoker's Lounge.

«Willkomma bi ünsch.»

