



«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 Wiener schnitzel. 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 Abend 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

GRISCHA SALAT-BOWL

Frische, knackige Salate · Balsamicodressing · Rüebli · Kabis
Granatapfelkerne · Gurke · Tomaten · Kresse · Sprossen | 13

... mit EDAMAME-FALAFEL

Quinoa · Avocado | 19

... mit RIBELMAIS POULETSTREIFEN

Parmesan · Croûtons | 32

... mit TAGLIATA VOM SCHWEIZER RIND

Parmesan · Oliven | 48

... mit TAGESFISCH

Eierschwämmli · marinierter Fenchel | 32

BURRATA

Tatar vom gegrillten Gemüse · Oliven · Rucola · Basilikum | 23

VITELLO TONNATO

Kapern · Oliven · getrocknete Tomaten | 28

Suppen

EIERSCHWÄMMLI-CRÈMESUPPE

Eierschwämmli · Kräuteröl | 14

TOMATEN-CONSOMMÉ

Gemüseravioli · Kräuteröl · Wurzelgemüse | 15

Pasta & Co. (CHF klein | regulär)

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

RICOTTA-ZITRONEN-RAVIOLI

Hausgebeizter Lachs · Eierschwämmli · wilder Broccoli 25 | 32

SPAGHETTI AGLIO & OLIO

Eierschwämmli · Cherrytomaten · Rucola 21 | 29

EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO

Artischocken · getrocknete Tomaten · junger Spinat 21 | 29

SAFRAN-TAGLIATELLE MIT CREVETTEN

Krustentierschaum · Kirschtomaten · Petersilie 22 | 29

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Hackfleischsauce · Tomaten · Basilikum 21 | 29

Fisch & Fleisch

RIBELMAIS-POULETBRUST

Malanser Rotweinjus · Ratatouille · Fregola Sarda | 46

RINDSFILET (ca. 250 g Rohgewicht)

Eierschwämmli · Rüebli · Pastinakenpüree | 79

ZANDERFILET

Safranschaum · Blumenkohl · Venere-Reis | 45

Klassiker

WIENER SCHNITZEL

Gerührte Preiselbeeren · Zitrone · Gemüse · Pommes frites | 42

Vom Grischa-Team speziell für euch kreiert und verfeinert:

GRISCHA-TEAM-BURGER

Schweizer Rindfleischpatty (ca. 180g Rohgewicht) · Davoser Spiegelei · Speck
BBQ-Sauce · Aioli · gebackene Zwiebelringe · Kopfsalat · Tomate · Essiggurke
Raclettekäse · Pommes frites | 36

FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND RACLETTEKÄSE

Crème fraîche · Schinken · Zwiebeln | 24

FLAMMKUCHEN MIT RACLETTEKÄSE

Crème fraîche · Grillgemüse · Tomatenpesto · Rucola | 23

FLAMMKUCHEN MIT RACLETTEKÄSE UND BÜNDNER ROHSCHINKEN

Getrocknete Tomaten · Basilikum · Rucola | 26

DEKLARATION

 vegan  vegetarisch

Rind/Kalb/ Poulet - CH | Speck/Rohschinken/Schinken - CH Guanciale - IT
Zander - NL Binnenfischerei | Crevetten - VTN Zucht
Lachs - NOR Zucht

Dessert

MINI DESSERT Stk. 5

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

COUPE TROPICAL

Kokosglace · Ananassorbet · Mangoragout · Rahm | 15

COUPE ERDBEER

Erdbeer-Basilikum Sorbet · Vanilleglace · marinierte Erdbeeren · Rahm | 15

GRISCHA COUPE

Apfel-Estragon Sorbet · Honig · Haferflocken Crunch · Rahm | 15

«STAIBÖCKLI» COUPE

Cookieglace · Brause · Rahm · Schoggisauce · Smarties | 11

SORBETS VON GIOLITO Kugel 4.5

Erdbeer | Zitrone | Mango | Apfel-Estragon | Erdbeer-Basilikum | Ananas

GLACE VON GIOLITO Kugel 4.5

Erdbeer | Vanille | Schoggi | Stracciatella | Haselnuss | Kokos | Joghurt

BOCCONCINI DAI DAI Stk. 3

Handgemachte Gelati-Würfel mit Schokoüberzug

Ai Lamponi | Alla Panna | Al Cioccolato

Portion Rahm | 1