



CHAMPAGNER DINNER

18. Dezember 2026, 18.30 Uhr

hotelgrisch.ch



APOLLO
kulinarischer höhenflug

Ein exklusives Gourmet-Dinner mit Sternekoch Thomas Huber. Er und sein Team verwöhnen euch mit raffinierten Kreationen von Kingfish und Austern über Jakobsmuscheln mit Imperial Kaviar bis hin zu Kalbsfilet mit Périgord-Trüffel.

Begleitet wird das Menü von ausgewählten Champagnern aus dem Hause Laurent-Perrier, welche von Jürgen Janikowski persönlich präsentiert werden.

Ein prickelnder Abend voller Genuss im Restaurant APOLLO.

Freitag, 18. Dezember 2026

CHF 395 pro Person

(im Preis inkludiert: 6-Gang-Genussmenü,
Apéritif, Champagner, Mineralwasser, Kaffee)

Wir freuen uns auf eure Reservation bis zum 11. Dezember 2026.

T +41 81 414 97 66
events@hotelgrischa.ch



GRISCHA
DAS HOTEL DAVOS

GENUSSMENÜ

Laurent-Perrier Ultra Brut

KINGFISH & AUSTER

Yuzu | Edamame | Shiitake

Laurent-Perrier Héritage

WACHTELGALANTINE

Steinpilz | Vin Jaune | Haselnuss

Laurent-Perrier Millésimé 2012

JAKOBSMUSCHEL & IMPERIAL KAVIAR

Champagner-Beurre-blanc | Navette

Laurent-Perrier Grand Siècle N° 27

KAISERGRANAT

Bisque | Kräuterseitling | Mango

Laurent-Perrier Grand Siècle N° 24 Magnum

KALBSFILET

Périgord-Trüffel | Blumenkohl | Wildkräuter

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Magnum

GEPICKELTE HIMBEERE

Pistazie | Davoser Joghurt | Dulce-Schokolade

