

MONTA

GRILL RESTAURANT

Essen ist ein Bedürfnis – Geniessen eine Kunst

Das Feuer brennt jeden Abend und auserlesene Fleisch- und Fischspezialitäten stehen zur Auswahl. Das Serviceteam empfiehlt Ihnen die passende Weinbegleitung aus über 150 Positionen von der Weinkarte.

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

Geniessen Sie einen entspannten und kulinarischen Abend bei uns.

«Willkomma bi ünsch»

Ihr Grischa Team

Dear Guests, please find our English menu starting from page 12.

VORSPEISEN

V Aubergine geröstet	13
Joghurt-Gurken-Salsa Pinienkern-Pesto Zitrone	
Neu interpretiertes Vitello Tonnato	21
Tuna Saku Thai-Basilikum süss-saure Kapern	
Burrata*	19
Chimichurri Bündner Rohschinken Mango	
Rindscarpaccio	22
Chimichurri Meersalz mariniertes Kraut	

Chef's choice

SUPPEN

Schwarzwurzelcrèmesuppe	12
Zitronengrasöl	

DIE GARSTUFEN

bleu
rare
stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten und ist innen noch fast roh.
Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
Kerntemperatur: 45 - 48° C

saignant
medium rare
blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze angebraten, ist im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin noch rosa.
Kerntemperatur: 49 - 55° C

à point
medium
rosa

Das Fleisch wird «auf den Punkt» gegart und ist innen durchgehend rosa, wie der Fleischsaft.
Kerntemperatur: 55 - 60° C

demi-anglais
medium well
halb durchgebraten

Das Fleisch wird langsam gebraten und hat nur noch einen leichten rosa Kern.
Kerntemperatur: 60 - 65° C

bien cuit
well done
durch


Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam durchgebraten.
Kerntemperatur: ab 65° C

Geflügel

Kerntemperatur: ab 75° C

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL

FLEISCH

BBQ Spare Ribs mit Speck-Krautsalat		500 g	39
die besten Schweinsrippchen fein mariniert		1000g	72
Schweizer Ribelmals Poulardenbrust		160-180g	33
Irishes Rindsfilet*			
Ladys cut *		150g	45
Gents cut *		200g	54
FILET GARNITUR			
Rossini (Foie gras und Trüffel)			+15
Surf and Turf (2 Crevetten)			+20
Rinds-Entrecôte		220g	52
T-Bone-Steak		500g	79
Rib-Eye-Steak		250g	57
Lammhuft		160-180g	39
Rinds Tomahawk «Canada» (Zubereitungszeit 30 Minuten)		1000-1100g	162
Halloumi			28
Thai Mango Chutney Pinienkernpesto			



Können Sie sich nicht entscheiden welches Fleisch?
Ab 6 Personen haben Sie die Möglichkeit, eine Grillplatte zusammen zustellen.
Das Fleisch wird schön geschnitten, auf einer Platte angerichtet und serviert.
«An Guatä!»

DEKLARATION

Verarbeitet werden erstklassige, möglichst naturnah produzierte Lebensmittel, welche von unserem Culinary Director, Oliver Mette und seinem Team sorgfältig ausgewählt wurden. Zu unseren Lieferanten pflegen wir eine ehrliche Beziehung und sind stets auf der Suche nach den besten Produkten für unsere Gäste.

Schweinebauch – CH / Riblemais Poularde – CH / Spare Ribs – CH
Rindsfilet – IRL / Entrecôte – IRL / T-Bone – IRL / Rib-Eye – USA
Lammhuft – IRL / Rinds-Tomahawk – CAN / Crevetten – VTN
Foie Gras – FRA / Lachs – GBR



Empfohlen von Oliver Mette, Culinary Director



Vegetarisch

CHF Alle Preise inkl. Mwst

FISCH

Riesengarnelen (5 Stück)	35
Schottischer Lachs	40

BEILAGEN

Alle Gerichte servieren wir mit einem knackigen Blattsalat und 1 Beilage nach Wahl sowie 3 würzigen Saucen (Chefs Sauce Béarnaise, 8 Kräuter-Butter und BBQ-Sauce).

Ofenkartoffel | Schnittlauch-Sauerrahmsauce
Blattsalat | Tomate | Parmesan-Kräuter-Dressing
Bohnen-Trüffel Cassolette
Bunter Rüben Mix
Süßkartoffelstock

Beilage	5.5
---------	-----

SAUCEN

Portwein-Jus
Chimichurri
Chefs Sauce Béarnaise
8 Kräuter-Butter
BBQ-Sauce

Sauce	5.5
-------	-----

DESSERTS

Schokoladen Fudge Davoser Honig	11
Crème Brûlée weisse Schokolade	12

BOCCONCINI DAI DAI Stück 2

Bocconcino Al Cioccolato (Schokolade)

Bocconcino Ai Lamponi (Himbeere)

Bocconcino Alle Clementine

Bocconcino Al Pinoli (Pinien)

Bocconcino Alla Menta (Pfefferminz)

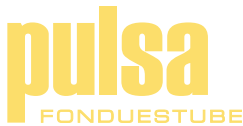
Bocconcino Alla Panna (Rahm)

DER unwiderstehliche kleine Abschluss nach einem feinen Essen:
handgemachte italienische Gelati-Würfelchen mit Schokoüberzug.

GRISCHA GASTRONOMIE



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



Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber eines der besten Fondue Chinoise weit und breit.



Wir sind Feuer und Flamme für Fleischspezialitäten. Im Winter heizen wir den Holzkohlegrill jeden Abend für Sie ein, im Sommer gerne auf Anfrage für hungrige Gruppen.



Wir holen die Küche Japans nach Davos. Authentisch, stilvoll und mega fein. Im Winter von Donnerstag bis Sonntag, und im Sommer geniessen Sie Sushi-Spezialitäten im Pulsa Restaurant.



Unser «Chinese» ist weitherum für seine authentische chinesische Küche und das bezaubernde Ambiente bekannt. Keine Lust auszugehen? Mit unserem Take Away Angebot holen Sie sich Chinas Köstlichkeiten ganz einfach nach Hause.

Ausserdem können Sie die Kunst des gepflegten Zigarrenrauchens in authentischem Ambiente in unserer Zino Platinum Cigar Lounge geniessen.

«Willkomma bi ünsch.»