
HÄRZLI
Willkommen
BI ÜNSCH

pulsa
BAR & LOUNGE
RESTAURANT

BISTROMENÜ

Liebe Gäste

Die Bündner-Jagd hat begonnen und somit läuten auch wir die Wildzeit ein. Unser Küchteam, rund um Oliver Mette, hat ein paar kreative Gerichte für Sie kreiert. Wenn immer möglich, beziehen wir das Fleisch von den erfolgreichen Davoser Jägern.

Haben Sie Fragen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dann wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Wir wünschen Ihnen einen spannenden Aufenthalt und «An Guatä»

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 9

KÜRBISCRÈMESUPPE 14

Kürbis-Knusper | Mangochutney

TRÜFFEL-PARMESAN-SUPPE  19

Panko Crevette | Kräuteröl

HERBSTSALAT 15

Süss-saurer Blumenkohl | Wildschweinschinken
Quittendressing

RASSIGES RINDS-TATAR 32

Hausmarinade | Davoser Eigelb
Kartoffelschaum | Kapernapfel | Toast
mit Trüffel +10

TATAR VOM TOFU UND SHIITAKE 17

Dashigel | Kurkuma-Rettich | Cashewstreusel

BÜNDNERPLÄTTLI 33

Bündnerfleisch | Bündner Rohschinken | Coppa
Wildschinken | Davoser Käse | Feigensenf
Birnenbrot | Essiggemüse

LUNCH MENU 25/25*

Manchmal ist die Mittagspause fast zu kurz. Dem werden wir mit unserem 25/25 Mittagsmenü gerecht und servieren in 25 Minuten ab Bestellung ein köstliches 2-Gang-Menü.



***2 GÄNGE
IN 25 MIN
FÜR CHF 25**

Deklaration

Rind, Kalb, Poulet – CH / Wildschwein – ..
Wild – .. / Lachsforelle – .. / Crevetten – VTN



Empfohlen von Oliver Mette, Culinary Director



vegetarisch

Öffnungszeiten Pulsa Bar & Lounge Restaurant: täglich ab 07.00 Uhr

HAUPTGANG

- CAESAR SALAT | POULET** 23
Lattich | Croûtons | Speck | Bergkäse
-  **MIT SOJASTREIFEN** 23
-  **GRISCHA VEGIBURGER** 27
Halloumi | Sauerkraut | Cocktailsauce
Mangochutney | Pommes frites
- CLUBSANDWICH** 30
Poulet | Salat | Gurke | Tomate | Ei | Speck
Avocado | Pommes frites
- KALBS CORDON BLEU** 44
Portwein-Zwiebelmarmelade | Süsskartoffel frites
- LACHSFORELLEN-STREIFEN** 32
Tom Yam Erdnüsse | Pad Thai Reismudeln
Gurke | Koriander
- RED THAI CURRY** 29
Poulet | Gemüse | Davoser-Joghurt | Reis
- MIT TOFU** 28
-  **CHEF'S BELUGA LINSEN DAL**  30
Kurkuma-Honig | gebackener Ziegenkäse
Koriander
- GRISCHA BURGER** 30
Rindfleisch | geschmorte Zwiebeln
Raclettekäse | BBQ Sauce | Tomate | Salat
Coppa | Pommes frites
- GRISCHA DOUBLE BURGER** 42
- 
- GNOCCHI**  28
Pixel (Blauschimmelkäse von Jumi)
Feigensenf-Velouté | Wildschinken | Preiselbeeren
- HIRSCH-ENTRECÔTE** 39
Amarena-Jus | Pastinakenpüree | Broccoli | Haselnuss
- REHPFEFFER** 32
Kakaojus | Birne | Davoser Kräuter-Pizokel
sautierte Pilze
- SALTIMBOCCA VOM WILDSCHWEIN** 35
Süssholzjus | Steinpilz Linguine



Lieben Sie unsere kulinarische Vielfalt?

In unserem neuen und exklusiven Private Dining Room «Schiahorn» geniessen Sie die kulinarischen Höhenflüge aus unseren fünf Restaurants in privater Atmosphäre mit Platz für bis zu 12 Personen.

[hotelgrischa.ch/restaurants](https://www.hotelgrischa.ch/restaurants)

KÄSE

ALLES KÄSE (5 Stück) 19

EIN BISSCHEN KÄSE (3 Stück) 12

Dazu geniessen Sie Chutney, Früchtebrot, Trüffelhonig und Buchweizen-Birnen-Melasse.

SÜSSES

DAVOSER HONIG-INGWER-MOUSSE 13
Caramel-Popcorn-Glace

SNICKERS INTERPRETATION 13

PARFAIT VOM KAISERSCHMARRN 12
Kürbis-Mangokompott

GLATSCH BALNOT

Glatsch bedeutet nicht nur Glacé auf Romanisch, sondern auch das Beste aus den Bündner Bergen. Mitten in Surava, im grössten Schweizer Naturpark "Parc Ela" stellt der Bäckermeister Holger Schmidt, Glacé mit regionalen Produkten her.

GLACE / ICE-CREAM 4

Tschiculatta (Schokolade) | Tiramisu
Vaniglia | Joghurt | Pistazia | Cocos
Nitschoula (Haselnuss)

BIO GLACE / BIO ICE-CREAM 4

Mandel | Mocca mit Kaffeestückli

SORBET 4

Ingwer Rum | Paschiun (Passionsfrucht) | Mandarine

BIO SORBET 4

Zitrone | Erdbeer

RAHM 1.5

BOCCONCINI DAI DAI

DER süsse Abschluss nach einem feinen Essen:
Gelati-Würfelchen mit Schokoüberzug.



Al Cioccolato (Schokolade)
Ai Lamponi (Himbeere)
Alle Clementine
Al Pinoli (Pinien)
Alla Menta (Pfefferminz)
Alla Panna (Rahm)

CHF 2 / Stk.

