

«Härzli Willkomma bi ünsch»

In unserer Pulsa Fonduestube servieren wir Ihnen feine Käse-Spezialitäten und eine kleine Auswahl an regionalen Gerichten. Auch unser Fondue Chinoise mit handgeschnittenem Fleisch, können wir für eine gemütliche Runde sehr empfehlen.

Der Culinary Director, Oliver Mette, und sein Team bereiten zudem raffinierte Vorspeisen und köstliche Desserts zu.

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

Wir wünschen einen genussvollen Abend bei uns.

Cyrill Ackermann & Familie Parrée  
und das Grischa Team

*Dear Guests, please find our English menu starting from page 7.*

## **VORSPEISEN.**

<b>Baby Blattsalat</b>	17
Kräuter-Dressing   Steinbock Käse   Bündnerfleisch	
<b>Burrata</b>	19
Tomate   Rucola   Mango   Passionsfrucht-Essig	
<b>Sauerkrautsalat</b>	15
Speck   Cranberries	
<b>Mini Capuns</b>	19
Davoser Bergkäse	
<b>Bündnerplättli</b>	33
Bündnerfleisch   Coppa   Rohschinken   Wildschinken Davoser Käse   Feigensenf   Birnenbrot   Essiggemüse	

## **SUPPEN.**

<b>Tagessuppe</b>	9
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	14
Knusper   Mangochutney	

## TRADITIONELL.

✓ <b>Wildkräuter-Pizokel</b>	28
Pflaumenwein-Velouté   Pilzchutney	
<b>Rösti</b>	25
mit Käse überbacken   Bündnerfleisch   Ei	
✓ <b>Vegi-Rösti</b>	20
mit Käse überbacken   Gemüse   Ei	

## FONDUE.

<b>Käsefondue moitié-moitié</b>	32
<b>Feuerfondue mit Chili</b>	33
<b>Steinpilzfondue</b>	36
<b>Fondue Provençale</b>	34
<b>Bauernfondue mit Speck und Zwiebeln</b>	35
<b>Trüffelndue</b>	44

Nachschlag:	
Fondue 100g	10
Kartoffeln	5
Essiggemüse	6

Alle Fondue werden mit der Käsemischung moitié-moitié angerührt.

## **RACLETTE.**

Raclette à discrétion (ab 2 Personen) mit Kartoffeln und Essiggemüse	36
---	----

## **FONDUE CHINOISE à discrétion.**

2 - Rind, Kalb	65
3 - Rind, Kalb, Poulet	67
4 - Rind, Kalb, Poulet, Garnelen	72

Saucen:

Curry, Cocktail, Tartar, Chili und Knoblauch

Beilagen:

Reis und Pommes Frites, Essiggemüse  
und verschiedene Garnituren

Das Fleisch wird von Hand geschnitten:  
Kalb und Rind von der Huft,  
und Schweizer Pouletbrüstchen

Preise (Raclette und Fondue Chinoise) in CHF pro Person.

### FLEISCHDEKLARATION

Rind / Kalb	CH
Schwein	CH
Pouletbrust	CH
Crevetten	F27 VTN

## DESSERTS.

**Parfait vom Kaiserschmarrn** 12  
Kürbis-Mango-Kompott

**Snickers Interpretation** 13

## GLATSCH BALNOT

Glatsch bedeutet nicht nur Glacé auf Romanisch, sondern auch das Beste aus den Bündner Bergen. Mitten im grössten Schweizer Naturpark – dem Parc Ela – im beschaulichen Dorf Surava am Eingang des Albulatals stellt der Bäckermeister Holger Schmidt, Glacé mit den besten regionalen Produkten her.

**Glace** 4  
Tschiculatta (Schokolade) | Tiramisu | Vaniglia  
Joghurt | Pistazia | Cocos | Nitschoula (Haselnuss)

**Sorbet** 4  
Ingwer Rum | Paschiun (Passionsfrucht) | Mandarina

**Bio Glace** 4  
Mandel | Mocca mit Kaffeestückli

**Bio Sorbet** 4  
Zitrone | Erdbeer

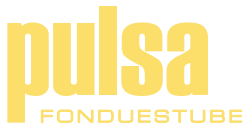
**RAHM** 1.5

---

## 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 Sommer servieren wir die Sushi-Spezialitäten im Palsa 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.»