
GRISCHA KOCHKURS

hotelgrischa.ch

Kochen ist Leidenschaft
mit allen Sinnen!



GRISCHA
DAS HOTEL DAVOS



KÖSTLICHE MOMENTE IN DER GRISCHA KÜCHE

Bei uns im Grischa zelebrieren wir Genuss mit Leib und Seele. Nicht nur in unseren Restaurants, sondern auch während verschiedener Kochkurse mit unseren Küchenkünstlern unter der Leitung von unserem Culinary Director, Oliver Mette.

Gemeinsam kochen wir mit Ihnen ein 4-Gang Menü nach Wahl. Lernen Sie bei den Profis zu «schnippeln», zubereiten, abschmecken und anrichten. Anschliessend geniessen Sie das Selbstgekochte in schöner Atmosphäre in einem unserer Restaurants.

Angebot

Kochkurse für 6 - 12 Personen
Jeweils 16.00 - 22.00 Uhr (Tag kann definiert werden)
4-Gang Menü ab CHF 199

Besprechen Sie Ihre Ideen mit uns.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

hotelgrischa.ch



GRISCHA
DAS HOTEL DAVOS



KOCHKURS AUSWAHL

SOMMERMENÜ (CHF 199 p.P.)

*Estragon Gnocchi
Trüffel*

*Gelbe Tomaten-Gazpacho
Ziegenkäse*

*65 Grad Forelle
Kartoffel-Tatar
Grüner Spargel
Sauerampfer-Hollandaise*

*Snickers-Glace
an der Stickstoffstation
Schokoladencrumble*

HERBSTMENÜ (CHF 199 p.P.)

Kalbstatar | Kartoffelschaum

*Waldpilz-Cappuccino
Gremolata*

*Sous-vide Rehrücken
Amarena Kirschen-Jus
Geröstetes Blumenkohlpuée
Rosenkohlblätter*

*Basilikumousse
Kürbis-Thai Mango-Sorbet
an der Stickstoffstation*

CHEFMENÜ (CHF 219 p.P.)

*Schweinebauch Wan Tan
Japanische Mayonnaise*

*Thunfisch Ceviche
Kaviar | Avocado*

*Sous-vide Bison Entrecôte
Massaman Curry
Kartoffelwürfel
Perlen Gemüse*

*Heidelbeeren
Weisse Schokolade | Amaretti*