

PULSA BAR & LOUNGE RESTAURANT

Grischa - DAS Hotel Davos | Talstrasse 3 | 7270 Davos Platz | Telefon 081 414 97 97 | info@hotelgrischa.ch | hotelgrischa.ch

August 2019



Quinoa Salat
Vegan, vegetarisch, laktosefrei.

SUSHI.

Geniessen Sie im Sommer jeweils von Donnerstag bis Sonntag die feinen Sushi Kreationen in unserem Palsa Restaurant.

Natürlich gibt es Sushi auch als **Take-Away** (auf Anfrage zu den Öffnungszeiten) sowie mittags zum Lunch.

Enjoy our delicious sushi creations in our Palsa Restaurant or for take away during summer time from Thursday to Sunday.

HUGO.

Erfrischend, spritzig und leicht schmeckt der Hugo. Wir behaupten, im Grischa gibt's den besten Hugo weit und breit...

Refreshing, sparkling and with a light taste of mint - the drink Hugo. We claim that our bar team makes the best Hugo in town... try it out!

Holunderblütensirup,
Minze, Limettensaft,
Prosecco, Soda

CHF 14.5

OPEN.

ab 07.00 Uhr

LUNCH.

Täglich ab 11.30 - 13.30 Uhr

DINNER.

Täglich ab 18.00 Uhr
(21.30 Uhr letzte Bestellung)

BAR & LOUNGE.

Täglich ab 15.00 - 00.00 Uhr

SMOKERS LOUNGE.

Täglich ab 09.00 Uhr

RESERVATION.

Telefon 081 414 97 97

La CAPRIOLA

... bereit fürs Leben

In Kooperation mit der Stiftung **La Capriola** bilden wir Jugendliche mit Handicap aus. So ermöglichen wir den jungen Berufsleuten eine dauerhafte Integration in den Arbeitsmarkt.

In cooperation with the Foundation La Capriola, we train young people with a handicap in order to enable them to integrate into the labor market.

follow us...



hotelgrischa.ch

STARTER.

TAGESSUPPE

Soup of the day CHF 9

✓ EIERSCHWÄMMLI-SUPPE mit Peterlischäum

Chanterelle soup with parsley foam CHF 9.5

✓ BLATTSALAT

mit Salatsauce nach Wahl

Green salad with your choice of sauce CHF 10.5

TOMATEN MOZZARELLA mit Pestosauce

Tomatoes and mozzarella with pesto CHF 18.5

CEASAR SALAD

Lattich mit Pouletbruststreifen, Parmesan und Croûtons

Lettuce with stripes of chicken breast, Parmesan and crispy croûtons CHF 22

Anzeige

GRISCHA NIGHT.

Freitag, 30. August 2019 ab 22 Uhr.

Wer liebt nicht auch die Musik der 80er Jahre?
Coole Stimmung in der Pulsa Bar & Lounge mit

«DJ und Saxophonist Mike Ryrie».



VITELLO TONNATO

Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und knusprigem Lauch

Vitello tonnato. Veal slices in tuna fish sauce and fried leek CHF 17.5

RINDSTATAR (140g)

mit Knochenmark und schwarzem Trüffel verfeinert und im Knochen serviert

Tatar of beef (140g), with bone marrow and black truffles, served in a bone CHF 29.5

GAMBAS à la Catalana

mit Tomate, Basilikum, roter Zwiebel und Rucola

Shrimps with tomato, basil, red onion and rocket CHF 24.5

AKTIV CORNER

QUINOA SALAT mit Kokosnuss und Orange

Quinoa Salad with coconut and orange CHF 14.5

AVOCADO auf Gurkensalat mit Pinienkernen garniert

Avocado spread on cucumber salad and pine nuts CHF 16.5Vegan
Vegetarisch
Laktosefrei

AM TISCH FLAMBIERT...

RINDSSTROGANOFF mit Cognac flambiert

und mit Tagliatelle serviert

Beef stroganov flambé (at your table) with Cognac and served with Tagliatelle CHF 48

SEETEUFEL-MEDAILLONS am Tisch flambiert mit Pernod

mit Wurzelgemüse, Steinpilz, Thymian und Gschwellti

Monk fish medaillons with Pernod, root vegetables, porcini, thyme and boiled potatoes CHF 49Ihre eigene Feuershow
am Tisch, ab 2 Personen.

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

pulsa
BAR & LOUNGE
RESTAURANT

Dear guests, should you require any information on ingredients that may cause allergies or other reactions please inform our service team.

HAUPTGANG.

✓ **EIERSCHWÄMMLIRISOTTO** mit Peterlipesto und Safran
Chanterelle risotto with parsley pesto and saffron
CHF 24.5

SPÄTZLIPFANNE mit Prättigauer Speck, Monsteiner Rauchkäse
Spaetzle with local bacon, smoked cheese
CHF 22

✓ **AUBERGINE** alla parmigiana
Eggplant gratinée 'alla Parmigiana' CHF 21.5

CHEFEMPFEHLUNG

EGLIFILET mit Blattspinat, Beurre blanc und Dampfkartoffeln
Perch filet with leaf spinach, beurre blanc sauce, boiled potatoes CHF 32

AKTIV CORNER

GEMÜSECURRY mit knackigem Gemüse und Beluga Linsen, in Sojamilch gekocht

Vegetable curry with crunchy vegetables and Beluga lentils, cooked in soy milk
CHF 24.5

VEGI-REIS mit saisonalem Gemüse und Aubergine

Rice with seasonal vegetables and eggplant
CHF 26

Vegan
Vegetarisch
Laktosefrei

Reis, Pommes Frites, Süsskartoffel Fries, Gemüse
Rice, French fries, sweet potato fries, vegetables
CHF 3.5

GRILL

SCHWEINSKOTELETT (CH)*
Grilled Swiss pork chop CHF 29

SCHWEIZER ENTRECÔTE*
Grilled Swiss beef entrecôte CHF 52

WOLFSBARSCH FILET*
Grilled seabass filet CHF 49

*Diese Gerichte werden mit Bratkartoffeln, Ofengemüse und Tartarsauce serviert.

*These dishes are served with fried potatoes, oven baked vegetables and tartar sauce.

KLASSIKER

CORDON BLEU (KALB) mit Tomatensauce, grünen Bohnen und Pommes frites
Veal Cordon bleu with tomato sauce, green beans and French fries CHF 44

GRISCHA BURGER Black Edition®
Rindsburger mit schwarzem Brötchen, Salat, Tomate, Raclettekäse und Pommes Frites
Beef burger with black bun, salad, tomato, smoked raclette cheese and French fries CHF 31

BÜNDNERPLÄTTLI
mit Alpkäse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz und Monsteiner Brauerspeck und Essiggemüse.
Grison's platter with cheese, raw ham, Salsiz, air-dried Grison's meat and brewer bacon, garnished with pickled vegetables CHF 33

BEILAGEN / SIDE DISHES

DEKLARATION / DECLARATION

FLEISCH / meat

Rind, Kalb / *beef, veal* CH
Schwein / *pork* CH

FISCH / fish

Garnelen/Shrimps F27/VN
Wolfsbarsch / *seabass* BR

Preise in CHF inkl. Mwst / prices in CHF incl. VAT

DESSERT.

HEIDELBEER

QUARKTORTE mit weissem Schokoladesorbet

Blueberry Cheesecake with white chocolate sorbet 13.5

GRANNY SMITH

MOUSSE mit Granola, Joghurtglace und Honigespuma

Granny Smith mousse with granola yogurt ice cream and honey espuma 12.5

ERDBEEREN mit Vanillecrème und Minzensorbet

Strawberry ragout with vanilla cream and mint sorbet CHF 12

ANDY'S BÜNDNER NUSSTORTE

mit Apfel-Estragon Sorbet und Davoser Honigmousse

Grisons nut cake with apple tarragon sorbet and a mousse with Davos honey CHF 15.5

SORBET.

Auswahl an Sorbetaromen:

Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Himbeer

Your choice of sorbet flavour:

Lemon, mango-passionfruit, raspberry

pro Kugel / per scoop CHF 3

GLACE.

Glace-Aromen:

Vanille, Schokolade, Baumnuss, Caramel, Pistazie, Kokosnuss, Erdbeer

Ice-cream flavours:

Vanilla, chocolate, walnut, caramel, pistachio, strawberry, coconut

pro Kugel / per scoop CHF 3

BANANENSPLIT

Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm

Banana, vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream CHF 10.5

EISKAFFEE

mit Vanilleglace und Rahm

Iced coffee, vanilla ice-cream and whipped cream CHF 9.5

SORBET VARIATION

Zitronen-, Mango- Passionsfrucht- und Himbeersorbet mit Prosecco und Früchten

Sorbet variation with lemon, mango-passion fruit and raspberry sorbet, prosecco and fresh fruits CHF 12

DÄNEMARK Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream CHF 9.5

COUPE GRISCHA

Baumnuss- und Caramelglace, Meringue, Haselnusslikör, Rahm

Walnut and caramel ice-cream, meringue with hazelnut liquor and whipped cream CHF 12

COUPE COLONEL

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with vodka CHF 13

COUPE BROWNIE

Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Brownie und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate sauce, brownie and whipped cream CHF 11.5



BOCCONCINI DAI DAI

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

Delicious small ice cream cube with chocolate coating.

BOCCONCINO

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

CHF 2 / Stk.

Anzeige

Sonntags Brunch am Schwarzsee.

Geniessen Sie jeden Sonntag bei schönem Wetter «a rächtä Grischa-Zmorget» am Schwarzsee in Davos Laret. Ab 09.30 Uhr steht ein schönes Frühstücksbuffet bereit und später gibts Feines vom Grill für CHF 35.

Anmeldungen bis Samstag, 12.00 Uhr. Tel. 081 414 97 97

