

Liebe Gäste

Ein herzliches Willkommen in unserer Pulsa Fonduestube. Hier servieren wir Ihnen feine Käse Spezialitäten und eine Auswahl an regionalen Gerichten. Auch ein Fondue Chinoise können wir für eine gemütliche Runde sehr empfehlen.

Der Küchenchef, Jean-Charles Métayer, und sein Team bereiten zudem raffinierte Vorspeisen und köstliche Desserts zu. Wie zum Beispiel die unbeschreiblich feine Nusstorte von unserem Pâtissier Andy Steingraber.

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

«Än Guatä»

Cyrill Ackermann & Familia Parrée
und das Grischa Team

Dear Guests, please find our English menu starting from page 8.

VORSPEISEN.

V Bunter Blattsalat mit Schabziger und Ruchbrotcroûtons	13.5
V Tomaten Mozzarella mit Pestosauce	18.5
Sauerkrautsalat mit Speck und getrockneten Cranberrys	14.5
Mini Capuns mit Davoser Bergkäse überbacken	19
Bündnerplättli mit Käse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz und Monsteiner Brauerspeck. Dazu Essiggemüse und knuspriges Hausbrot von der Bäckerei Weber	33
Bündnerfleisch	26

SUPPEN.

Tagessuppe	9
Bündner Gerstensuppe	12.5

FLEISCHDEKLARATION
 Kalb CH
 Schwein CH/EU
 Pouletbrust CH
 Rind CH/URY
 Garnelen F27 VTN

TRADITIONELL.

Krautpizokel 22
mit Zwiebeln, Speck und Wirz

✓ auch als Vegi-Variante

Rösti 22
mit Käse überbacken, Bündnerfleisch und Ei

✓ auch als Vegi-Variante

FONDUE.

Käsefondue moitié-moitié 31

Feuerfondue mit Chili 32.5

Steinpilzfondue 34.5

Fondue Provençale 33

Bauernfondue mit Speck und Zwiebeln 33

Trüffel Fondue 43

Nachschlag:

Fondue 100g 10

Kartoffeln 4.5

Essiggemüse 5.5

Alle Fondue werden mit der original Käsemischung von der Laiteria Alpina Bulle (FR) angerührt.

Preise (Fondue) in CHF pro Person.

RACLETTE.

Raclette à discrétion (ab 2 Personen) 34
mit Kartoffeln, Zwiebelsalat und Essiggemüse

FONDUE CHINOISE à discrétion.

2 - Rind, Kalb 65

3 - Rind, Kalb, Poulet 62

4 - Rind, Kalb, Poulet, Garnelen 72

5 Saucen:

Curry, Cocktail, Tartar, Chili und Knoblauch

Beilagen:

Reis und Pommes Frites,

Essiggemüse und verschiedene Garnituren

Das Fleisch wird von Hand geschnitten:

Kalbfleisch vom Bäckchen, Rindfleisch von der Huft

und Schweizer Pouletbrüstchen

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

DESSERTS.

Heidelbeer Quarktorte mit weissem Schokoladesorbet	13.5
Granny Smith Mousse mit Granola, Joghurtglace und Honigespuma	12.5
Erdbeeren mit Vanillecrème und Minzsorbet	12
Bündner Nusstorte mit Apfel-Estragon Sorbet und Davos Honigmousse-	15.5

SORBET & GLACE.

Sorbetaromen
Zitronen, Himbeer, Mango-Passionsfrucht

Glacearomen
Vanille, Schokolade, Baumnuss, Caramel,
Pistazien, Kokosnuss, Erdbeer

Preis pro Kugel	3
Rahm	1

COUPES.

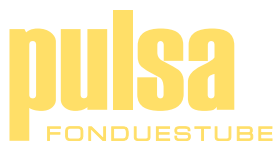
Bananensplit Bananen mit Vanilleglace, Schokolade und Rahm	10.5
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	9.5
Eiskaffee frischer Filterkaffe mit Vanilleglace und Rahm	9.5
Coupe Grischa Baumnuss- und Caramelglace, Merengue mit Haselnusslikör und Rahm	12
Coupe Brownie Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Brownies und Rahm	11.5
Sorbetvariation Zitronen-, Mango- Passionsfrucht- und Himbeersorbet mit Prosecco und frischen Früchten	12
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	13

GRISCHA GASTRONOMIE.

«für Aktive und Geniesser»



Unser entspanntes Bistro. Modern, einfach, kreativ, saisonal. Dazu gibt es erfrischende Drinks, ein Bier oder Digéstif an der Bar oder in der Lounge beim Kamin. Und das alles mit einem unkomplizierten Service.



Geniessen Sie in der gemütlichen Atmosphäre der Pulsa Fonduestube lokale Gerichte sowie Fondue- und Raclette-Spezialitäten à discrétion.



Feuer und Flamme für Grillspezialitäten? In unserem Monta Grillrestaurant mit Showküche bereiten wir Fleisch-, Geflügel- und Fischspezialitäten auf dem Holzkohlegrill zu. Im Sommer für Gruppen auf Anfrage.



Das Leonto zeigt sich in neuem, asiatischen Design und begeistert als jüngster Stern an unserem Kulinarik Himmel mit Sushi und anderen japanischen Köstlichkeiten.



Authentische chinesische Küche, die in einem aussergewöhnlich stilvollen Ambiente zelebriert wird. Lassen Sie sich nach China entführen!



Ausserdem begrünnen wir Sie gerne zu einer edlen Zigarre in der Zino Platinum Cigar-Lounge oder auch einfach für die kurze Rauchpause zwischendurch. Auch eine Degustation in unserem stimmungsvollen Weinkeller können wir Ihnen sehr empfehlen.

Wir freuen uns auf Sie.