

PULSA RESTAURANT

Grischa - DAS Hotel Davos | Talstrasse 3 | 7270 Davos Platz | T 081 414 97 97 | www.hotelgrischa.ch

November 17

PULSA BAR & LOUNGE RESTAURANT. ALTBEWÄHRT UND NEU INTERPRETIERT.



True to our motto «Relax and Enjoy». The concept is simple and the atmosphere casual and cozy – very similar to our bar. Modern, creative, seasonal, complemented by uncomplicated service.

Am Stil wurde nichts verändert... eine kleine Zeitung, welche zum Verweilen einlädt. Entdecken Sie darin kreative Speisen, kreiert vom Executive Chef, Jean-Charles Métayer und seinem Team. DIE Empfehlung von uns, ist ein Apéro bei unserer bekannten Barcrew, vor dem Essen und ein Digestif nach dem Essen. Geniessen Sie einen tollen Abend mit der richtigen Balance aus Speis und Trank...die langjährige Servicecrew steht mit Rat und Tat zur Seite und wünscht «an Guatä».

Jean-Charles Métayer, our executive chef and his team create seasonal dishes and use as many local products as possible.

Come in and enjoy.

Unsere Weinempfehlung

**ZIZERS PINOT NOIR «SELECZIUN»,
P. GRENDMEIER
CHF 54**

Rubinroter, komplexer Rotwein, schöne Balance zwischen intensiven Waldbeeren und samtigen Tanninen. Harmonie zwischen weichen Tanninen, feiner Säure und typischer Frucht. Der Wein wird in mehrmals gebrauchten Barriquefässern während 6 Monaten ausgebaut. Die anfänglich jugendlichen Gerbstoffe wandeln sich dabei in weiche, samtige Weinkomponenten um.



SCHON PROBIERT?

Der leichte Drink überzeugt durch die simple Auswahl der Zutaten, die gemeinsam ein wirklich unerwartetes Erlebnis ergeben. Für uns ist er auch im Winter ein eleganter Apéritif. «VIVA!»



GRISCHA NEWS – LEONTO RESTAURANT

Ab dem 1. Dezember heisst es in unserem ausgezeichneten Restaurant wieder «dine around the world». Lassen Sie sich von nicht ganz typischen Kreationen verzaubern. *Enjoy a wonderful culinary journey under the motto «dine around the world» in our Leonto Restaurant.*

La Capriola
... bereit fürs Leben

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

pulsa
BAR & LOUNGE
RESTAURANT

follow us...



www.hotelgrischa.ch

VORSPEISEN / STARTERS

TAGESSUPPE

täglich eine feine Suppenkreation

Daily fresh soup of the day

CHF 9

Gratinierte BLUMENKOHLSUPPE

mit Avruga Kaviar

Cauliflower soup au gratin with Avruga caviar

CHF 14.5

AVOCADO SALAT mit Gemüsechips und

Süss-Sauer-Sauce

Avocado salad with vegetable chips and sweet and sour sauce

CHF 15.5

Gebackener GRÜNER SPARGEL mit Quinoa-

salat und Thymian-Mayonnaise

Fried green asparagus with Quinoa salad and Thyme mayonnaise

CHF 14.5

TERRINE VOM WINTERGEMÜSE

mit Meerrettichsauce

Terrine of winter vegetables with horseradish sauce

CHF 15.5

GRÜNER SALAT mit Parmesan und Trüffel

Green Salad with Parmesan and truffle

CHF 16.5

WINTERLICHER SALAT

mit geräuchertem Lachs, grünem Apfel und Limette

Winter salad with smoked salmon, green apple and lime

CHF 21

COCKTAIL VOM FLUSSKREBS

mit Avocado und Sonnenblumenkernen

Crayfish cocktail with avocado and sunflower seeds

CHF 22

JAKOBSMUSCHELN

mit verschiedenen Pilzen und Sellerie

Scallops with a variety of mushrooms and celery

CHF 29

RINDS TATAR mit blauen Kartoffelchips und

ingelegter Gurke

Tatar of beef served with blue potato chips and pickled cucumber

CHF 25.5

SNACKS · SNACKS · SNACKS · SNACKS · SNACKS

Reuben Sandwich NYC

«American Sandwich» mit Pastrami, Sauerkraut und Thousand Island Dressing

American sandwich with Pastrami, sauerkraut and thousand island dressing

16

Marinierte Pouletsticks

in der Panko-Panade und BBQ-Sauce

Marinated chicken sticks in a panko breading, served with BBQ sauce

17

«Original» Clubsandwich

mit Pommes Gaufrettes

Original Club Sandwich with waffle potatoes

29

Toast-Sandwich

mit geräuchertem Lachs, Hüttenkäse und Gurke

Toast sandwich with smoked salmon, cottage cheese and cucumber

14

Bundnerplattli mit Käse

Grison's platter with cheese

33

Mini Hot Dog (3 Stk)

mit Brioche, Wienerli, Sauerkraut, Röstzwiebeln

with brioche, sausage, sauerkraut, roasted onions

12

Grischa Double Burger **

Rindsburger mit Salat, Tomate und Käse, serviert mit Pommes Frites

Beef burger with salad, tomato and cheese served with French fries

33

Plusport⁺

Behindertensport Schweiz
Sport Handicap Suisse
Sport Handicap Svizzera

**

Jedes Jahr dürfen wir Mitglieder von Plusport im Grischa begrüssen und möchten nun mit einer Spende helfen einen neuen Dualskibob anzuschaffen. Damit Schneesport für die Behinderten Fahrvergnügen, Komfort sowie Freude bereitet.

Wir spenden CHF 2 pro Burger an Plusport.

HAUPTGANG / MAIN COURSES

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Lassen Sie es unser Service-Team wissen.

Do you have any allergies or intolerances? Please let us know.

✓ **TOFU-CURRY** mit Kichererbsen, Peperoni und Petersilienschaum

Tofu curry with chickpeas, peppers and parsley foam

CHF 22

SPAGHETTI mit Morcheln und Pancetta an einer feinen Portweinsauce

Spaghetti with morels, Pancetta and port wine sauce

CHF 25

✓ **KÜRBIS-RISOTTO** mit grünen Körnern und Olivenöl

Pumpkin risotto served with green seeds and olive oil

CHF 25

POULET EINTOPF

mit Curry, Kichererbsen, Kefen und Babymais

Chicken stew with curry, chick peas, sugar pea and baby corn

CHF 34

RISOTTO mit Meeresfrüchten

Risotto with seafood

CHF 36

Geschmorte **RINDSKOPFBACKEN**

auf Ur-Gemüse (violette Karotten, Sellerie, Pastinaken)

Braised beef cheeks with violet carrots, celery, parsnips

CHF 39

LAMMCARRÉE an Knoblauchjus, Polenta und Wirz

Rack of lamb, garlic gravy, polenta and savoy cabbage

CHF 45

Gedämpfter **KABELJAU** mit Algenbutter, Spinat und eine Variation von Karotten

Steamed codfish with seaweed butter, spinach and a variety of carrots

CHF 41



RINDS-FLANKENSTEAK

mit Eschalotten, Kartoffelstock und Babylauch

Beef flank steak with shallots, mashed potatoes and baby leek

CHF 38

KALBS CORDON BLEU

mit Tomatensauce und grünem Gemüse

Veal Cordon bleu with tomato sauce and green vegetables

CHF 44

BEILAGEN / side dishes

Reis, Pommes frites, Nudeln

Rice, French fries, noodles

CHF 3.5

DEKLARATION / DECLARATION

✓ Vegetarisch

FLEISCH / meat

Kalb / veal CH

Geflügel / chicken CH

Rind / beef CH

Lamm / lamb NZ

FISCH / fish

Lachs / salmon NOR

Jakobsmuschel / scallops USA

Krebs / crayfish GBR

Meeresfrüchte / seafood VNM

Kabeljau / cod ISL

SÜSSES ZUM SCHLUSS / SWEET THINGS

SCHOKOLADENMOUSSE mit eingelegten Kumquats und Zimtstreusel

Chocolate mousse with pickled kumquats and cinnamon crumble

CHF 14.5

APFELKUCHEN mit Gewürzschaum und Granny Smith Sorbet

Apple pie with foam of spices and Granny Smith sorbet

CHF 14.5



HIMBEERSCHNITTE mit weissem Brownie und Nougatglace

Raspberry cut with white chocolate brownie and nougat ice-cream

CHF 15

SORBETS & COUPES / SORBETS & ICE CREAM

SORBET

Zitrone, Himbeer, Mango-Passionsfrucht

Lemon, raspberry, mango-passionfruit

pro Kugel / per scoop CHF 3

GLACE / ICE CREAM

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

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

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

SORBETVARIATION

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

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

CHF 12

COUPE DÄNEMARK Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice-cream with chocolate sauce, whipped cream

CHF 9.5

EISKAFFEE mit Vanilleglace und Rahm

Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream

CHF 9.5

COUPE GRISCHA Baumnuss- und Caramel- glace, Meringue mit Haselnusslikör und Rahm

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

CHF 12

COUPE BROWNIE Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Brownies und Rahm

*Chocolate ice-cream with chocolate sauce, brownie
and whipped cream*

CHF 11.5

COUPE COLONEL

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with vodka

CHF 13

ZINO PLATINUM SMOKER'S LOUNGE

«Lebenskunst ist eine Kultur, die von Lebensart,
Respekt und Toleranz genährt wird. Die Kunst,
eine Zigarre zu geniessen, ist dasselbe.»

Zino Davidoff



Kleine Auswahl unserer Zigarren:

Davidoff Nicaragua (Short Corona)	15
Hoyo Epicure Nr. 2	18
Zino Platinum Scepter Chubby	18.5
Camacho ABA Gordo	20.5