

# 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

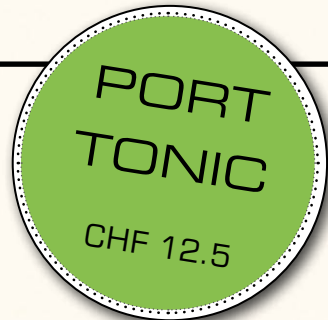
**ZIZERS PINOT NOIR «SELECZIUN»,  
P. GRENDELMEIER  
CHF 54**

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

eingelegter 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**<sup>+</sup>

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 |