



### «Härzli Willkomma bi ünsch»

In unserer Pulsa Fonduestube erwarten euch feine Schweizer Käseklassiker – traditionell, herzhaft und einfach zum Dahinschmelzen. Für gesellige Abende legen wir euch auch unser Fondue Chinoise mit sorgfältig von Hand geschnittenem Fleisch wärmstens ans Herz.

Unser Serviceteam berät euch gerne zur passenden Weinbegleitung aus unserer vielseitigen Weinkarte und steht euch bei Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Unverträglichkeiten jederzeit zur Seite.

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend bei uns im Grischa – schön, dass ihr da seid!

Cyrill Ackermann & Familie Parrée  
und das Grischa Team



Wir sind Teil der Responsible Hotels of Switzerland! Das sind Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit in der Schweiz. Die Kooperation fördert den Wissensaufbau und vernetzt sich branchenübergreifend.

## VORSPEISEN

### Bunte Salat Bowl

frische, knackige Salate · Rüebli · Kabis · Granatapfelkerne  
Gurke · Tomaten · Sprossen · Balsamicodressing | 12

### Burrata di Bufala

Taggiasca Oliven · Datterino Tomaten · Basilikum | 24

### Bündnerfleisch

70g | 15    140g | 30

### Parmaschinken

70g Schinken · Parmino · Rucola · Olivenöl · Pane Carasau | 26

### Lachs-Carpaccio

Avocado · Amalfizitrone · Kräutersalat · Kräuterseitling | 28

### Caesar Salat

Maispoulardenbrust · Lattich · Parmino | 28

## SUPPEN

### Tomatencrèmesuppe

Basilikum · Croutons | 14

### Enten-Consommé

Wokgemüse · Koriander · Ravioli mit Schmor-Entenfüllung | 15

# FONDUE

Alle unsere Käse-Fondue werden mit der Käsemischung moitié-moitié angerührt und mit geschnittenem Brot serviert.

**Fondue moitié-moitié**  | 34

**Fondue moitié-moitié**   
mit Steinpilzen | 40

**Bauernfondue**  
mit Speck und Frühlingslauch | 38

**Mediterran**   
mit Tomaten und Basilikum | 38

**Trüffelfondue**  | 45

## EXTRAS ZUM TUNKEN

Mini Kalbsschnitzeli | 22

Gschwellti (Kartoffeln) | 5

Essiggemüse | 6

Apfel | 5

Ananas | 5

Speck | 5

Geschmorte Zwiebeln | 5

## FÜR EXTRA VIEL GESCHMACK

Schwarzer Trüffel | 15

Preise (Raclette, Fondue und Fondue Chinoise) in CHF pro Person, inkl. 8.1% Mwst.

## RACLETTE

Raclette à discrétion 

(ab 2 Personen)

mit Kartoffeln und Essiggemüse | 36

## FONDUE CHINOISE

(200 g Fleisch pro Person)

2 - Rind, Kalb | 62

3 - Rind, Kalb, Poulet | 66

4 - Rind, Kalb, Poulet, Garnelen | 69

### SAUCEN

Curry, Cocktail, Tartar, Knobli

### BEILAGEN À DISCRETION:

Reis und Pommes Frites, Essiggemüse

Gschwellti (Kartoffeln)

Fleisch Supplement 100 g | 15

Das Fleisch wird von Hand geschnitten:  
Pouletbrüstli, Kalb und Rind von der Huft

### DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet / Schwein - CH

Crevetten - VTN/F27

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst

## DESSERTS

### Mini Dessert

Unser Dessertwagen ist vollgepackt mit süssen Verführungen – jedes «Stückli» ein feines Highlight aus unserer Patisserie. Probieren lohnt sich! | Stk. 4.5

### Erbeer-Traum

marinierte Erdbeeren · Erdbeersorbet · Erdbeersauce · Rahm · Mandeln | 14

### Chriesi Becher

Kirschragout · Stracciatellaglace · Rahm · Mandeln | 14

### Coupe Dänemark

Vanilleglace · Rahm · Schoggisauce · Mandeln | 13

### Staiböckli Coupe

Vanille- und Cookieglace · Brause · Rahm · Schoggisauce · Smarties | 11

## GIOLITO GLACE

Der Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi lebt echte italienische Eismacherkunst mit höchsten Ansprüche an Qualität und Handwerk.

Kugel | 4.5      Rahm | 1

### Glace

Schoggi | Vanille | Erdbeer | Haselnuss | Stracciatella | Kokos

### Sorbets

Erdbeere | Mango | Zitrone

## BOCCONCINI DAI DAI.

DER süsse Abschluss nach einem feinen Essen:

### Gelati-Würfel mit Schokoüberzug | 2.5

Ai Lamponi / Alla Panna / Al Cioccolato