

«Liabi Gescht»

Freut euch auf eine spannende Auswahl an Gerichten. Neben unseren Klassikern wie der Grischa Burger oder das Wiener Schnitzel gibt es auch frische Pasta! Traditionelle Rezepte und die besten Zutaten machen unsere frisch in-house produzierten Teigwaren zu einem unvergleichlichen Genuss.

Executive Chef Thomas Huber und sein Team stellen hohe Ansprüche an die Qualität sowie Herkunft der Produkte. So werden möglichst viele regionale Zutaten verarbeitet. Seine Leidenschaft für exzellente Gastronomie spiegelt sich in jedem Gericht. Unter seiner Leitung hat unser Fine Dine Restaurant Apollo 14 Gault Millau Punkte erhalten.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhält ihr von unserem Serviceteam. Lasst euch den passenden Wein empfehlen und genießt einen köstlichen und unkomplizierten Aufenthalt bei uns im Pulsa.

*„An Guatä“*

## Vorspeisen

### BUNTE SALAT BOWL



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

### TATAR VOM HAUSGERÄUCHERTEN KOHLRABI



Mandeljoghurt · Wildkräuter · Ponzu · Wakame | 21

### BURRATA DI BUFALA



Taggiasca Oliven · Datterino Tomaten · Basilikum | 24

### LACHS-CARPACCIO

Avocado · Amalfizitrone · Kräutersalat · Kräuterseitling | 28

### CAESAR SALAT

Maispoulardenbrust · Lattich · Parmino | 28

### PARMASCHINKEN

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

## Suppen

### TOMATENCRÈMESUPPE



Basilikum · Croutôns | 14

### ENTEN-CONSOMMÉ

Wokgemüse · Koriander · Ravioli mit Schmor-Entenfüllung | 14



vegan



vegetarisch

## Pasta & Co. (CHF klein | regulär)

Unsere frischen Teigwaren werden aus hochwertigen Zutaten und nach traditionellen Rezepten von unserem Pasta-Maestro frisch produziert.

### MACCARONCINI ALL'ARRABBIATA

Tomate · Peperoncini · Knoblauch · Petersilie 19 | 27

Auf Wunsch auch mit Dinkel-Tagliatelle erhältlich.

### TAGLIOLINI AL TARTUFO

gehobelter schwarzer Sommertrüffel · Parminosauce  
marinierter Jungspinat 28 | 38

Auf Wunsch auch mit Dinkel-Tagliatelle erhältlich.

### LASAGNE

Hackfleischsauce · Tomaten · Béchamel · Käse 31

### TAGLIATELLE NERO DI SEPIA

gebratene Riesencrevetten · Bisqueschaum · Blattspinat 21 | 29

### TAGLIATELLE AL RAGOUT

Hackfleischsauce · Tomaten · Basilikum 21 | 29

Auf Wunsch auch mit Dinkel-Tagliatelle erhältlich.

### RICOTTA-LIMONEN RAVIOLI

roh marinierter Label Rouge Lachs · Zitronenschaum · Austernpilze 24 | 32

### SAFRAN-RISOTTO

Zucchini · getrocknete Tomaten · Stracciatella · Rucola 24 | 32

## Pulsa VIVA

### KICHERERBSEN-CURRY

fruchtige Currysauce · Gemüse · Hanftofu · Limetten-Sojajoghurt | 28

### ROTE LINSEN UND ZUCCHETTI TAGLIARINI

Kräuterpesto · Mandel · Fenchel · wilder Broccoli · vegane Velouté 19 | 29

### KÜRBIS-MARRONI-GULASCH

Kartoffeln · Wurzelgemüse · Limetten-Sojajoghurt | 28

## Burger

### GRISCHA VEGI BURGER

hausgemachtes Patty mit Grünkern, Bulgur und Gemüse  
Davoser Spiegelei · Essiggurke · Tomaten · Romanasalat  
Burgersauce · Pommes Frites | 29

### GRISCHA BURGER

(ca. 180g Rohgewicht)

Rindfleischpatty (Schweiz) · Davoser Spiegelei · Prättigauer Bauernspeck  
hausgemachte BBQ-Sauce · Romanasalat · Tomate · Essiggurke  
Röstzwiebel · Pommes Frites | 35

### GRISCHA JALAPENO-CHEESEBURGER

(ca. 180g Rohgewicht)

Rindfleischpatty (Schweiz) · Raclettekäse · Jalapenos · Davoser Spiegelei  
Prättigauer Bauernspeck · hausgemachte BBQ-Sauce · Romanasalat  
Tomate · Essiggurke · Röstzwiebel · Pommes Frites | 38

## Klassiker

### MEDITERRANES ZITRONEN-POULET

geschmortes Ofengemüse · Gnocchi Pallina · Blattspinat | 38

### WIENER SCHNITZEL

gerührte Preiselbeeren · Gemüse · Zitrone · Pommes Frites | 42

### OSSOBUCCO VOM SCHWEIZER KALB

Schmorsud · Cremolata · Safranrisotto | 51

## Vom Grill

Alle Gerichte servieren wir mit Grillgemüse, einer Sauce und einer Sättigungsbeilage.

### APPENZELER RIBELMAIS POULETBRUST SUPREME

(180-200g Rohgewicht) | 45

### ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER ANGUSRIND (250g Rohgewicht) | 75

### BLACK TIGER CREVETTES (4 Stk.) | 51

### BREMGARTNER BACHSAIBLING (200g) | 54

#### SAUCEN | 4

Sauce Bernaise  
Café de Paris  
Chimichurri  
Rotweinjus  
Zitronenschaum

#### BEILAGEN | 6

Rosmarinkartoffeln  
Pommes Frites  
Süßkartoffel Wedges  
Tagliatelle  
Beilagensalat

#### DEKLARATION

Rind / Kalb / Poulet - CH | Ente - FRA

Saibling - CH | Crevettes - VTN/F27 | Lachs - GB Zucht

Parmaschinken - IT