



### «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“*



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

## 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

# 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



vegan  vegetarisch

# 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.

## APPENZELLER RIBELMAIS POULETBRUST SUPREME

(180-200g Rohgewicht) | 45

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

## BLACK TIGER CREVETTEN (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 | Crevetten - VTN/F27 | Lachs - GB Zucht  
Parmaschinken - IT