

# PULSA *Zmittag*

vegetarisch · vegan · fisch oder flaisch

**2-Gang Mittagsmenü für Aktive & Geniesser für CHF 25**

Suppe oder Salat zur Vorspeise – oder lieber ein erfrischendes Glace zum Dessert? Ihr habt die Wahl.

Unser Menü wird täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet. Und falls du ein veganes Menü möchtest, bereiten wir das gerne auf Anfrage für dich zu.

*An Guatä!*

Montag, 12. Januar

**GEBRATENE POULETBRUST**

Thymianjus | Wintergemüse | Kräutergnocchi

**ODER**

**PILZGNOCCHI** 

Tomaten | Zucchetti | Rucola

Dienstag, 13. Januar

**RINDSHUFTSTEAK**

Rotweinjus | Romanesco | Kartoffelstock

**ODER**

**TRÜFFEL-GNOCCHI** 

Basilikumpesto | Artischocken | Dörrtomaten

Mittwoch, 14. Januar

**KALBSBLANKETT**

Champignons | Karotten | Tagliolini

**ODER**

**TOMATENRISOTTO** 

Oliven | Parmesan | Spinat

Donnerstag, 15. Januar

**SCHWEINENACKENSTEAK**

Speckbohnen | Parmesanpolenta

**ODER**

**TAGLIOLINI** 

Kürbissauce | Mangold | wilder Broccoli

Freitag, 16. Januar

**GEBRATENES ZANDERFILET**

Weissweinschaum | Fenchel | Belugalinsen

**ODER**

**GEMÜSELASAGNE** 

Tomatensauce | Sauerrahm | Kräutersalat

**DESSERT** (anstelle Vorspeise)

**KUGEL GLACE**

Schoggi | Vanille | Stracciatella | Erdbeer | Haselnuss | Kokos

**KUGEL SORBET**

Erdbeer | Zitrone | Mango

**FRISCHE PASTA**

In den Grischa Restaurants geniesst ihr frische, hausgemachte Pasta!  
Traditionelle Rezepte und die besten Zutaten machen unsere frisch  
produzierten Teigwaren zum unvergleichlichen Genuss.

# EVENTS



Ende März bis Anfang April 2026 findet erstmals das neue Gourmet-Event in Zusammenarbeit mit Saporì Ticino statt. Spitzenköchinnen und -köche vereinen alpine Raffinesse mit mediterraner Leichtigkeit und schaffen so einzigartige Genussmomente inmitten der Davoser Bergwelt. Ein Fest für Gaumen und Sinne – exklusiv, inspirierend und unvergesslich.

## **GOURMETABEND IM GRISCHA: Franck Putelat trifft auf Thomas Huber**

**Sonntag, 29. März 2026, 18.45 Uhr**

Ein besonderen kulinarischer Höhepunkt mit 3 Michelin Sternen von Franck Putelat (2 Michelin-Sterne, Meilleur Ouvrier de France) und Thomas Huber (1 Michelin- Stern, 15 Punkte Gault Millau).

Sichere dir jetzt deinen Platz und geniesse einen exklusiven Abend voller Genuss für CHF 295 pro Person! Jetzt Plätze sichern – die Anzahl ist begrenzt!

