

PULSA *Zmittag*

vegetarisch · vegan · fisch oder fleisch

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 Grischia 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 Satori 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!

Alle Infos und
Grischha Events

