

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.



MENÜKARTE

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

Liabi Gescht

Freut euch auf unsere kulinarische Vielfalt. Wir verwöhnen euch mit saisonale und regionalen Köstlichkeiten sowie mit knusprigen Holzofenpizza.

Küchenchef Paul und sein Team stecken viel Herzblut in die Gestaltung der Menükarte, bei der höchste Qualität und die sorgfältige Verarbeitung regionaler Produkte an erster Stelle stehen.

Neu in der Grischa Kulinarikwelt: frische, hausgemachte Pasta!
Traditionelle Rezepte und ausgewählte Zutaten verwandeln unsere Teigwaren in ein feines Geschmackserlebnis.

Unser Serviceteam berät euch gerne bei der Auswahl passender Getränke. Und falls ihr Fragen zu Zutaten habt, insbesondere zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, sind wir jederzeit für euch da!

Genießt einen köstlichen und unkomplizierten Abend bei uns im Bräma.

Dusty Schmehl
Gastgeber



VORSPEISEN

- V BRUSCHETTA** (3 Stk.) **12**
Tomate | Basilikumöl | Brot
- V SALATSCHÜSSEL** Bunter Saisonsalat **13**
für 2 Pers. **24** für 3 Pers. **33**
mit gebratenem Pulpo **+12**
mit Pouletbrust-Streifen **+10**
V mit Burrata | Olivenöl | Fleur de sel **+9**
- V BUNTE TOMATE** **18**
Burrata | Olive | Basilikum
- RINDS-TATAR** **25** **35**
Focaccia | Essiggemüse | Morteratsch-Stein
- RAUCHFISCH** **26**
Erbse | Zitrone | Pumpernickel
- CREVETTES** **26**
Parmesan | grüne Tomate | Peperoni | Aubergine

SUPPEN

- BÜNDNER GRAN ALPIN GERSTENSUPPE** **12**
- V GURKEN-KALTSCHALE** **14**
Joghurt | Minze | marinierte Zwiebel



HAUPTGANG VEGETARISCH

V VEGI CAPUNS	26	32
Rahm Gemüse-Cracker Morteratsch-Stein		
V TOMATENRISOTTO	28	34
Rucola Burrata		

HAUPTGANG FISCH

DORADE		46
Spinat Kartoffel Kapern Nussbutter Schaum		

AB 2 PERSONEN

FRUTTI DI MARE		p.P. 48
Muschel Pulpo Crevette Zitrone Knoblauch Tagliatelle		

HAUSGEMACHTE PASTA

Gerichte mit frischen Teigwaren aus hochwertigen Zutaten und nach traditionellen Rezepten.

V MACCARONCINI	24	32
Champignon Spinat Rahm Cherrytomate		
RINDSFILET STROGANOFF		48
Tagliatelle Champignon Peperoni Essiggurke		
LIMONEN-RICOTTA-RAVIOLI		36
Kaninchenfilet Rohschinken Nussbutter Spinat Olivenöl-Karotten		



HAUPTGANG FLEISCH

CAPUNS Rahm Bündner Rohschinken Morteratsch-Stein	26	32
GRISCHA BURGER VOM SCHWEIZER RIND Davoser Spiegelei Prättigauer Bauernspeck BBQ-Sauce Salat Tomate Essiggurke Röstzwiebeln Bräma Frites		35
BRÄMA KALBS CORDON-BLEU * Gemüse Rohschinken Tallegio Thymian		49
BÜNDNER FREILAND SCHWEINSKOTELETT * Gemüse Café de Paris		38
BÜNDNER RINDSFILET* (150/200 g) Gemüse Markknochen Jus	55	64
COQ AU VIN BLANC Gemüse Estragon Kräuter-Baguette		46
AB 2 PERSONEN CHATEAUBRIAND VOM BÜNDNER RINDSFILET * (ca. 230 g pro Person) Gemüse Jus Café de Paris		p.P. 64

* ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR
EINE BEILAGE ZUR AUSWAHL:

neue Kartoffeln | Tomatenrisotto | Tagliatelle | «Bräma-Frites»



GIUSEPPE'S PIZZA

Alle Pizzas, könnt ihr auch mit Vollkornteig (Integrale) bestellen.

V MARGHERITA	19
Tomatensugo Mozzarella frischer Basilikum	
V VEGANA	24
Tomatensugo Champignons Peperoni Oliven Artischocken Zwiebeln	
V VEGETARIANA	24
Tomatensugo Mozzarella Aubergine Artischocke Spinat Cherrytomaten	
V QUATTRO FORMAGGI	25
Tomatensugo Mozzarella Taleggio Gorgonzola Parmesan	
NAPOLI	24
Tomatensugo Sardellen Kapern Oliven Oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	25
Tomatensugo Mozzarella Buura-Schinken Champignons	
DAVOS	25
Tomatensugo Mozzarella scharfe Salami Peperoni Zwiebeln Knoblauch	
PARSENN	26
Tomatensugo Mozzarella Speck Spinat Zwiebeln Spiegelei	
TONNO	26
Tomatensugo Mozzarella Thunfisch Zwiebeln Oliven	
ALPINA	27
Tomatensugo Mozzarella Steinpilz Bündnerfleisch Mascarpone	



BRÄMA	29
Tomatensugo Mozzarella Salami Bündner Rohschinken Basilikum Olivenöl Balsamico	
PADRONE	31
Tomatensugo Mozzarella Steinpilze Gorgonzola Rindfleisch Basilikum	
GIUSEPPE	27
Tomatensugo Mozzarella scharfe Salami Speck Oliven Mascarpone	
GAMBERI	32
Tomatensugo Mozzarella Riesencrevetten Gorgonzola Rucola rote Zwiebeln	
CALZONE	27
Tomatensugo Mozzarella Buura-Schinken Ei Champignons	
CINGHIALE	28
Tomatensugo Mozzarella Wildschwein-Schinken Steinpilze Burrata Rucola	
CAPRICCIOSA	27
Tomatensugo Mozzarella Artischocke Oliven Champignons Buura-Schinken	
ITALIA	29
Tomatensugo Mozzarella Cherry-Tomaten Rucola Parmaschinken Burrata	
BOLOGNA (ohne Tomatensugo)	29
Mozzarella Mortadella Pistazie Burrata	

Kleine Pizza: – CHF 2 | Pizza auf zwei Tellern: + CHF 5

zusätzliche Vegi-Komponente + CHF 2 | zusätzliche Fleisch/Fisch-Komponente +CHF 5



DESSERT

FENCHEL Honig Campari Orange		12
DAVOSER CHEESE CAKE Pistazie Johannisbeere Crumble		11
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN mit 1 Kugel Giolito-Glacé nach Wahl		8 12
HAUSGEMACHTES AMARETTI Puderzucker	Stk.	2.5
COUPE DÄNEMARK Vanilleglacé Schoggi-Sauce	9	13
GLACÉ VON GIOLITO SORBET Mango, Erdbeer, Zitrone, Grapefruit RAHMGLACÉ Café, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Pistazie	Kugel + Rahm	4 1.5
AFFOGATO Vanilleglacé Espresso		8.5



UNSERE LIEFERANTEN

Aus Davos und Umgebung	
Fleisch	Stiffler Metzgerei AG Davos, Metzgerei Mark AG, Albert Spiess AG
Milchprodukte	Molkerei Davos, Adank AG, Sennerei Pontresina
Früchte & Gemüse	Adank Davos AG, Früchte Waser Davos
Brot	CH (Graubünden) - Bäckerei Weber
Pizzamehl	Italien
Delikatessen/Fisch	CH (Graubünden) - Rageth Comestibles AG

DEKLARATION / HERKUNFT

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Frischfleisch	CH (Graubünden)
Wurst, Trockenfleisch	CH (Graubünden), IT
Geflügel	CH (Graubünden, Alpstein, Rheintal), FR (Freiland, Zucht)
Kaninchen	HUN
Fisch, Krustentiere	CH (Alvaneu, Graubünden), CA, GB, Asien Riesencrevetten: FAO57 östlicher Indischer Ozean Thunfisch: FAQ71 Pulpo: FAQ34 mittlerer Ostatlantik Muscheln: Spanien Aquakultur Rauchfisch: DE



DIE GRISCHA KULINARIKWELT

Echte gelebte Gastfreundschaft und kulinarische Vielfalt für echte Geniesser:

APOLLO

Ein lockeres Gourmet-Erlebnis, mit den besten Speisen und Getränken in gewohnt entspannter Grischa Atmosphäre. Schaut Executive Chef Thomas Huber und Küchenchef Sergiu Midori zu, wie sie in der Showküche euer Gourmetmenü zubereiten.

GOLDEN DRAGON ASIA RESTAURANT

Im stilvoll dekorierten Asia Restaurant zelebrieren wir die authentische chinesische Küche sowie die japanische Küche mit frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten. Reserviert euren Tisch frühzeitig.

JODY'S RESTAURANT & BAR

Das Grischa Restaurant im Herzen von Davos am Arkadenplatz. Hier gibt es "food 'n' drinks with love": Von gutem Kaffee und Tee über Mittagsmenüs oder Apéros mit den besten Tapas im stimmigen Ambiente.

PULSA BAR & LOUNGE RESTAURANT

Ein fließender Übergang zwischen Restaurant, Bar und Lounge. Zum Verweilen oder um sich mit Freunden auf einen Drink (oder zwei...) zu treffen.

PULSA FONDUESTUBE

Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber ein allzeit beliebtes Fondue Chinoise.

Geniesst ausserdem die Kunst des gepflegten Zigarrenrauchens in authentischem Ambiente in unserer Smoker's Lounge.

«Willkomma bi ünsch.»

