

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.

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

- BRUSCETTA** (3 Stk.) **12**
Tomate | Basilikumöl | Brot
- V SALATSCHÜSSEL** Bunter Saisonsalat **14**
für 2 Pers. **25** für 3 Pers. **35**
- mit gebratenen Pulpo **+12**
mit Pouletbrust-Streifen **+10**
- V** mit Burrata | Olivenöl | Fleur de sel **+9**
- JAKOBSMUSCHELN** **26**
Rüebli | Hafer | Gurke
- V GERÄUCHERTES GEMÜSE-TATAR** **20**
Rande | Rüebli | Sellerie | Sauerteigbrot
- RINDS-TATAR** **25** **35**
Focaccia | Essiggemüse | Morderatsch-Stein

SUPPEN

- BÜNDNER GRAN ALPIN GERSTENSUPPE** **12**
- V SPINATCRÈMESUPPE** **14**
Knäckebrot | Crème fraîche



HAUPTGANG VEGETARISCH

| | | |
|---|-----------|-----------|
| V VEGI CAPUNS | 26 | 32 |
| Rahm Gemüse-Cracker Morteratsch-Stein | | |
| V MACCARONCINI | 31 | 38 |
| Morchel Broccoli Kerne | | |
| V RANDEN-RISOTTO | 26 | 32 |
| Birne Baumnuss Ziegenkäse | | |

HAUPTGANG FISCH

| | | |
|--|-----------|-----------|
| PULPO | 42 | 46 |
| Maccaroncini Pimientos Zitrone Knoblauch | | |
| ST. PIERRE FILET | | 46 |
| Kartoffel Wermutgemüse Dill | | |

AUF VORBESTELLUNG

... servieren wir ab zwei Personen ganze Fische je nach Wochenangebot.
Bitte beachtet, dass wir eine Vorlaufzeit von 48 Stunden benötigen.
Bei Fragen zum Angebot, wendet euch gerne an unser Service-Team.



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 |
| DAVOSER LAMM (Ragout & Entrécote) Kartoffel Gemüse Safran | 42 | 48 |

GROSSE PIECES

Lust auf ein spezielles Stück Fleisch? Bei uns servieren wir auf Vorbestellung grosse Stücke wie Tomahawk, Rindshuft oder T-Bone.

Bitte beachtet, dass wir eine Vorlaufzeit von 24 Stunden benötigen, um eure Bestellung frisch und in bester Qualität zuzubereiten.

Für Fragen steht euch unser Service-Team gerne zur Verfügung.



HAUPTGANG FLEISCH

BRÄMA KALBS CORDON-BLEU * 49
Gemüse | Rohschinken | Tallegio | Thymian

BÜNDNER FREILAND SCHWEINSKOTELETT * 38
Gemüse | Café de Paris

BÜNDNER RINDSFILET* (150/200 g) 55 64
Gemüse | Markknochen | Jus

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND VOM BÜNDNER RINDSFILET * 64
(230 g pro Person)
Gemüse | Jus | Café de Paris

* ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR
EINE BEILAGE ZUR AUSWAHL:

neue Kartoffeln | Randenrisotto | Maccaroncini | «Bräma-Frites»



GIUSEPPE'S PIZZA

Auch als Take Away.

| | |
|--|-----------|
| 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 | |
| CALZONE | 27 |
| Tomatensugo Mozzarella Buura-Schinken Ei Champignons | |
| CINGHIALE | 28 |
| Tomatensugo Mozzarella Wildschwein-Schinken Steinpilze Burrata Rucola | |
| BRÄMA | 29 |
| Tomatensugo Mozzarella Salsiz Bündner Rohschinken Basilikum Olivenöl Balsamico | |
| VIVA LA GRISCHA | 29 |
| Tomatensugo Mozzarella Bündner Rohschinken Bündnerfleisch Rucola Parmigiano Reggiano | |
| JAKOBSHORN | 31 |
| Tomatensugo Mozzarella Steinpilze Spinat Rindfleisch Knoblauch | |
| GIUSEPPE | 27 |
| Tomatensugo Morzzarella scharfe Salami Speck Oliven Mascarpone | |
| GAMBERI | 32 |
| Tomatensugo Mozzarella Riesencrevetten Gorgonzola Rucola rote Zwiebeln | |
| PERLA (ohne Tomatensugo) | 29 |
| Mozzarella Basilikum Cherry-Tomaten Rucola Parmaschinken Burrata | |

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

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

Bäckerei Weber

Landquart

Delikatessen/Fisch

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

Graubünden, CH

Wurst, Trockenfleisch

Graubünden, CH, IT

Geflügel

Graubünden, Alpstein, Rheintal, FRA (Freiland / Zucht)

Fisch, Krustentiere

Alvaneu, Graubünden, CH, CA, GB, Asien

(Saibling: CH | Riesencrevetten: FA057 | Pulpo: | Jakobsmuschel: | Petersfisch:)

Pizzamehl

IT



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 Sous Chef 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.»

