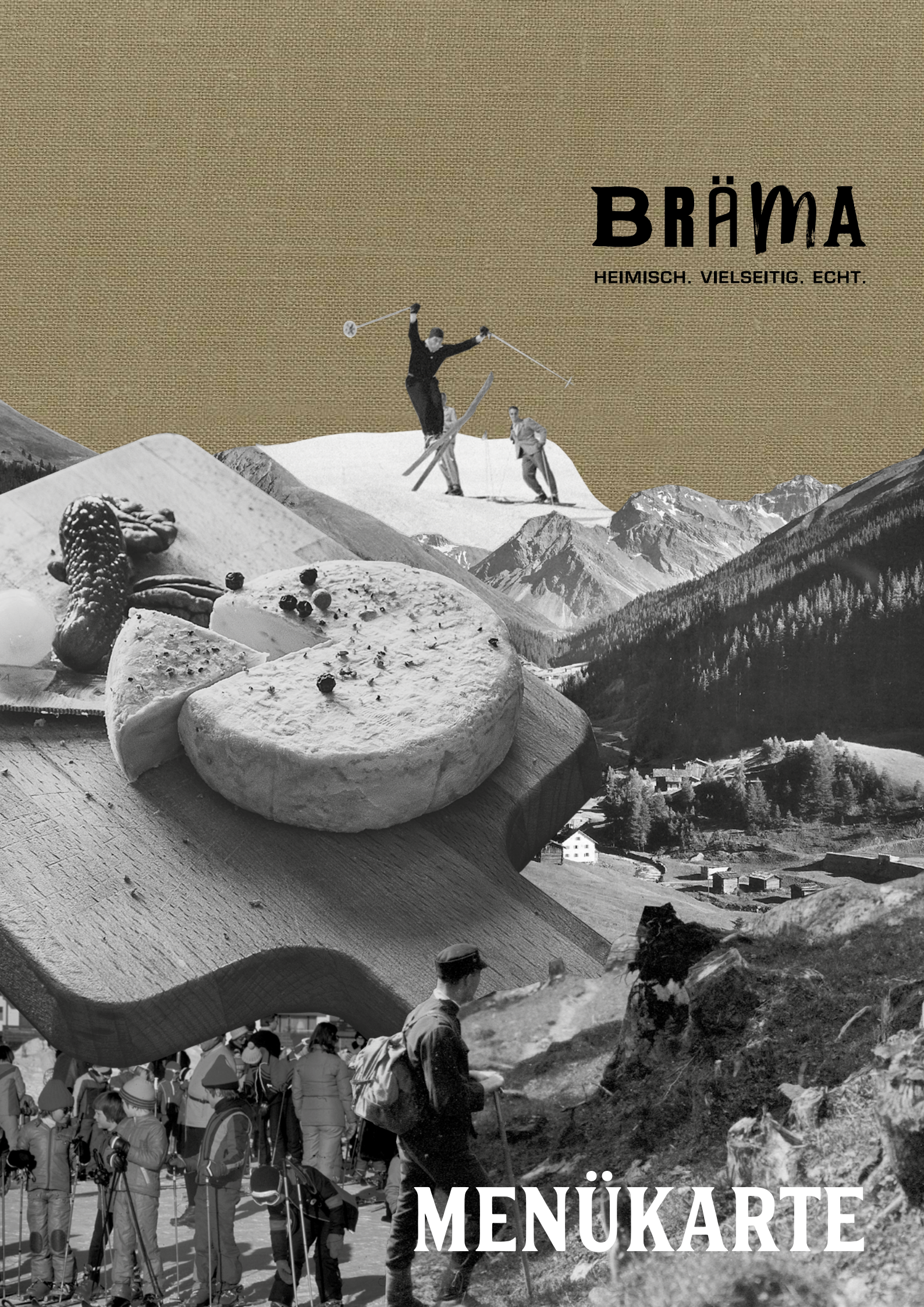
BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.



MENÜKARTE

BRÄMA

HEIMISCH. VIELSEITIG. ECHT.

Liebe Gäste

Entdeckt unsere vielfältige Küche mit saisonalen Gerichten, regionalen Spezialitäten und knuspriger Holzofenpizza.

Unsere Küchenchefin Kim und ihr Team haben die neue Karte mit viel Leidenschaft entwickelt: höchste Produktqualität, sorgfältige Verarbeitung und Zutaten aus der Region stehen im Zentrum.

Unser Serviceteam unterstützt euch gerne bei der Wahl der passenden Getränke. Und wenn ihr Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Unverträglichkeiten habt, helfen wir jederzeit weiter.

Geniesst einen entspannten, genussvollen Abend
bei uns im Bräma.

Dusty Schmehl
Gastgeber



VORSPEISEN

RINDS-TATAR klein **30**
Essiggemüse | Morteratsch-Stein gross **37**

RINDS-CARPACCIO **28**
Trüffelöl | Rucola | Parmesan | Fleur de Sel

V **KAROTTEN-TATAR** (vegan) **19**
Granatapfel | Vanille-Gel | Macadamia

V **SALATSCHÜSSEL** bunter Saisonsalat **14**
für 2 Personen **28**
für 3 Personen **42**

mit geräucherter Entenbrust **+14**
mit Pouletbrust-Streifen **+12**
V mit Burrata | Olivenöl | Fleur de sel **+9**

SUPPEN

BÜNDNER GRAN-ALPIN-GERSTENSUPPE **14**

SUPPE VOM SPATZ **16**
Rindssiedfleisch | Wurzelgemüse | Bouillon



VEGETARISCH

V **VEGI CAPUNS** klein **27**
Rahm | Gemüse-Chips | Morteratsch-Stein gross **32**

V **PILZ-RISOTTO "MAGNO"** klein **25**
geräucherter Knoblauch | Gartenkräuter gross **30**

HAUSGEMACHTE PASTA

MACCHERONCINI klein **38**
Rindsfiletstreifen | Cherrytomaten | Cipollotti | Babyspinat gross **46**

V **TAGLIATELLE** klein **32**
Kürbis-Miso-Pesto | geröstete Kürbiskerne | Le Petit Chevrier gross **37**

V **PASTA PESTO** klein **22**
Maccheroncini | Kräuteröl-Pesto | getrocknete Tomaten | Macadamia gross **27**

FISCH

SEEZUNGE **54**
Rahmspinat | Kartoffeln | Nussbutter



FLEISCH

KALBS CORDON-BLEU * **49**
Rohschinken | Raclettekäse | Gemüse

SCHWEIZER RINDSFILET * (150/200 g) klein **55**
Portweinjus | Gemüse gross **64**

AB 2 PERSONEN
CHATEAUBRIAND VOM SCHWEIZER RINDSFILET *** p.P. **64
(ca. 230 g pro Person)
Portweinjus | Café de Paris | Gemüse

SCHWEIZER SCHWEINSKOTELETT * **38**
Café de Paris | Gemüse

BACKEN VOM GESCHMORTEN SCHWEIN **38**
Gemüse | Risotto "Magno"

CAPUNS klein **27**
Rahm | Bündner Rohschinken | Morteratsch-Stein gross **32**

GRISCHA BURGER **36**
Rindfleischpatty (Schweiz) | Rohspeck | Ei | Cheddar | Bräma frites

***** ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR
EINE BEILAGE ZUR AUSWAHL:

Risotto "Magno" | neue Kartoffeln | Tagliatelle | Bräma frites



GIUSEPPE'S PIZZA

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

V **MARGHERITA** **19**
Tomatensugo | Mozzarella | Basilikum

V **VEGANA** **24**
Tomatensugo | Champignons | Peperoni | Oliven | Zwiebeln

V **VEGETARIANA** **24**
Tomatensugo | Mozzarella | Peperoni | Artischocken | Spinat | Cherrytomaten

PROSCIUTTO E FUNGHI **25**
Tomatensugo | Mozzarella | Buura-Schinken | Champignons

DAVOS **27**
Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami | Peperoni | Zwiebeln | Knoblauch

PARMA **30**
Tomatensugo | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan

PARSENN **28**
Tomatensugo | Mozzarella | Speck | Spinat | Zwiebeln | Spiegelei

TONNO **26**
Tomatensugo | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln | Oliven



CALZONE **27**
Tomatensugo | Mozzarella | Buura-Schinken | Champignons | Ei

CINGHIALE **28**
Tomatensugo | Mozzarella | Wildschweinschinken | Champignons
Burrata | Rucola

BRÄMA **29**
Tomatensugo | Mozzarella | Salami | Bündner Rohschinken
Basilikum | Olivenöl | Balsamico

GIUSEPPE **27**
Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami | Speck | Oliven | Mascarpone

JAKOBSHORN **28**
Tomatensugo | Mozzarella | Rindfleisch | Champignons | Spinat | Knoblauch

PIZZA PIZZAIOLO **28**
Empfehlung des Tages

EXTRAS

Kleine Pizza	– CHF 2
Auf zwei Tellern serviert	+ CHF 5
Extra Vegi	+ CHF 3
Extra Fleisch oder Fisch	+ CHF 5



DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE **13**
Balsamico-Kirschragout | Spekulatius-Crumble

SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

BEERENAUSLESE CUVÉE	5 cl	2022	**8**
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland	37.5 cl	2022	**59**
Chardonnay, Welschriesling			

BRATAPFEL-BUTTERMILCH-PANNA COTTA **14**
Zwetschgenragout | Zimtglace

COCKTAIL EMPFEHLUNG

DANI'S CHOCOLATE-ALMOND DRINK **10**
Amaretto Disaronno, Baileys, Crème de Cacao

AFFOGATO **9.5**
Vanilleglace | Espresso

HAUSGEMACHTES AMARETTI Stk. **3.5**
Puderzucker

COUPE DÄNEMARK klein **9**
Vanilleglacé | Schoggisauce gross **13**

GIOLITO SORBET Kugel **4.5**
Erdbeer / Zitrone / Zwetschge + Rahm **1.5**

GIOLITO GLACE Kugel **4.5**
Schokolade / Vanille / Stracciatella + Rahm **1.5**



UNSERE LIEFERANTEN

Aus Davos und Umgebung

Fleisch	Merat AG
Milchprodukte	Molkerei Davos, Adank AG, Sennerei Pontresina
Früchte & Gemüse	Adank Davos AG
Brot	CH (Graubünden) - Bäckerei Weber
Pizzamehl	CH
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.

V	vegetarisch
V	vegan

Frischfleisch	CH (Graubünden)
Wurst, Trockenfleisch	CH (Graubünden), IT
Geflügel	CH
Fisch, Krustentiere	CH, NL, Asien



DIE GRISCHA KULINARIKWELT

Echte gelebte Gastfreundschaft und kulinarische Vielfalt für echte Geniesser:

APOLLO
Ein lockeres Gourmet-Erlebnis, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 15 Punkten Gault Millau, 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 (Michelin Bib Gourmand) 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.»

