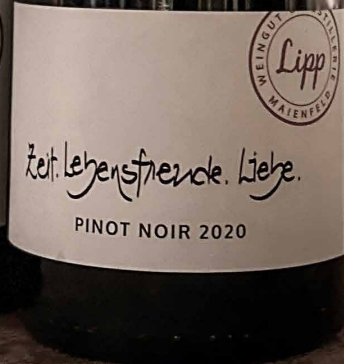


---

# WEIN & WILD

30. September 2023  
18.30 Uhr



**GRISCHA**  
DAS HOTEL DAVOS

# FLASCHEN ÖFFNEN HERZEN

Monta Restaurant  
**30. September**  
**18.30 Uhr**

Eine Kombination von einem köstlichen 5-Gang-Wildmenü, zubereitet von Thomas Huber und seinem Team in der Showküche, gepaart mit den exzellenten Weine von Carina Lipp-Kunz aus Maienfeld. Sie kredenzt diese persönlich und lässt euch an ihren Gedanken dazu teilhaben. Ein Genussabend für CHF 159 pro Person.

Wir freuen uns auf eure Reservation bis Dienstag, 26. September 2023.  
T +41 81 414 97 97 | [events@hotelgrischa.ch](mailto:events@hotelgrischa.ch)



2013 hat Carina mit ihrem Mann Reto den elterlichen Betrieb in Maienfeld übernommen und seither führen sie das bunte Leben im Kreis von Natur, Unternehmen und Familie. Er brennt Schnaps und Carina keltert bereits seit 2005 ihre Weine.

Sämtliche Trauben stammen aus den eigenen Rebbergen. Sie will ihre Handschrift von A bis Z im Wein spüren und unterstreicht das mit handgeschriebenen Gedanken auf jeder einzelnen Weinetikette.

## WEIN.

Chardonnay 2021

«Quelle. Inspiration. Freude.»

Pinot Noir 2021

«Zeit. Lebensfreude. Liebe.»

INTUIVA 2020/2021

«Flaschen öffnen Herzen.»

INTUIVA 2014

«Geduld lässt manches werden.»

HENRI oder GRANDIOSO

Grand Marc

## WILD.

CARPACCIO VOM BÜNDNER REH

Wildkräutersalat · Portwein-Feigen

\*\*\*

WILDCONSOMMÉ

Wildschwein-Ravioli · Wurzelgemüse · Sherryluft

\*\*\*

GAMS-RAGOUT

Marroni · Rosenkohl · Kartoffelespuma

\*\*\*

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN

Wacholderjus · Kürbis<sup>3</sup> · Schichtkartoffeln mit Steinpilzen

\*\*\*

DAVOSER WALDBODEN

Walderdbeeren · Hagebutten  
Schogistamm · Tannensprösslinge

Wir freuen uns auf eure Reservation bis Dienstag, 26. September 2023.

T +41 81 414 97 97 | [events@hotelgrischa.ch](mailto:events@hotelgrischa.ch)