

ABENDKARTE AB 18.00 UHR



APÉRO

Bündnerplättli Salsiz, Rohesspeck, Bündnerfleisch, rezenter Lenzerheidner Bergkäse	15/26
Apéroplättli Rohschinken, Melone, Antipasti, Tomaten- und Knoblibrötli	13/25
Bündner Salsiz geschnitten mit Essiggemüse	15
Bündnerfleisch hauchdünn geschnitten mit Essiggemüse	29

VORSPEISEN

Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen	8/11
Bunt gemischter Salat	10/13
Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei	18
Dressing French, Balsamico oder Baumnuss	
Tafelspitzsülze auf feinen Blattsalaten mit frisch geriebenem Meerrettich	18
Gebackene Rosmarinfeigen mit mariniertem Ziegenkäse gratiniert auf feinen Blattsalaten	21

SUPPEN

Klare Ochschwanzsuppe mit eigenem Dim Sum	14
Pastinakenschaumsuppe mit Petersilienpesto	12
Schwarzwurzelcrèmesuppe	11

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

ABENDKARTE AB 18.00 UHR



VEGETARISCH

Kartoffel-Pizokel mit Gemüse, Röstzwiebeln, Bergkäse und Apfelmus	18/23
Spinatravioli in Salbeibutter mit Parmesan	19/24
Kräuter-Weissweinsrisotto mit sautierten Schwarzwurzeln und confierten Kirschtomaten	18/23

FLEISCH

Zürcher Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen	40/45
Wiener Schnitzel mit Marktgemüse	40/45
Rindsfilet auf Portweinjus mit kleinem Gemüse	53/58
Geschnetzelte Kalbsleber mit Pilzen, Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln	30/35
Getrüffelte Pouletbrust auf Estragonsauce mit gebratenen Schwarzwurzeln	38
Knusprige Entenkeule aus Orangenjus mit Rotkrautstrudel	38
Dreierlei vom Alpschwein Ragout, Knusperbauch und Medaillon mit kleinem Gemüse	28

Beilagen

Rösti, Pommes frites, Reis, Tagliatelle, Salzkartoffeln, Risotto oder Kartoffelgratin

FISCH

Knuspriges Zanderfilet auf Weissweinsauce mit Gemüsebouquet	32
Felchenfilet nach «Grenobler Art» mit Blattspinat	32
Gebratener Winterkabeljau auf Pommery-Senssauce mit kleinem Gemüse	29

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

ABENDKARTE AB 18.00 UHR



AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand

mit Sauce Bernaise, Pfeffersauce und reichhaltiger Gemüseauswahl

pro Person 62

Fondue Chinoise

Rind • Kalb • Poulet

mit hausgemachten Sauce, Beilagen und Früchteplatte

pro Person 59

DESSERT

Warme Apfelchüechli

mit Vanillesauce

12

Stück Kuchen

mit Schlagrahm

6.5
8

Sorbet

Erdbeer, Zitrone, Mandarine, Zwetschge, Birne

3.5

Kugel Glace

Vanille, Schokolade, Straciatella, Kaffee, Haselnuss

3.5

Portion Rahm

1.5

Birnensorbet mit Moscato

9

Baumnussparfait

auf Glühweinsauce

14

Lavendel-Crème brûlée

mit Mandarinsorbet

14

Nougatmousse

mit frischen Früchten

13

Dessertvariation «Seehof»

16

KÄSE

Rohmilchkäseauswahl vom Käseaffineur Jumi

mit Fruchtbrot und Feigensenf

16/25

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.