

ABENDKARTE AB 18.00 UHR

APÉRO

Mit Trochafleisch, weisch das fum Brügger us dr Nachburgsmeind Parpan.

Seit über 100 Jahren bewahren 4 Generationen das Geheimnis der Produktion dieser einzigartigen und regionalen Fleischprodukte. Mit der Naturlufttrocknerei Brügger in Parpan wurde das perfekte Ambiente für die Geschmacksentfaltung des Fleisches kreiert.

| | |
|---|-------|
| Bündnerplättli Salsiz, Rohessspeck, Bündnerfleisch, rezenter Lenzerheidner Bergkäse | 24/32 |
| Apéroplättli Rohschinken, Melone, Antipasti, Tomaten- und Knoblibrötli | 21/28 |
| Bündner Salsiz geschnitten mit Essiggemüse | 21 |
| Bündnerfleisch hauchdünn geschnitten mit Essiggemüse | 28/36 |

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen | 8/11 |
| Bunt gemischter Salat | 10/13 |
| Büffelmozzarella mit marinierten bunten Tomaten und Basilikum | 17 |
| «Meeresvariation» auf Sommersalat mit Thunfisch, Riesencrevette und Jakobsmuschel | 24 |

Dressing

French, Italian oder Balsamico

| | |
|--|----|
| Rindscarpaccio gefüllt mit Basilikumpesto | 21 |
| Melonentatar mit Minze, Peperoncino und Bresaola | 16 |

SUPPEN

| | |
|---|----|
| Tomatenconsommé mit Burrata-Ravioli | 14 |
| Kokos-Zitronengrassuppe mit Koriander | 12 |
| Safran-Rhabarberschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette | 17 |

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 |
| Mediterranes Gemüserisotto mit frittiertem Rucola und gehobeltem Parmesan | 18/23 |
| Gnocchi aus blauen St. Galler Kartoffeln auf Dörrtomatensugo | 19/24 |

FLEISCH

| | |
|--|-------|
| Zürcher Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen | 40/45 |
| Wiener Schnitzel mit Marktgemüse | 40/45 |
| Geschnetzelte Kalbsleber mit Pilzen, Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfel | 30/35 |
| Schweizer Mistkratzerli (ausgelöst) mit sommerlichem Gemüseragout und Cocktailsauce | 23/28 |
| Rindsfiletscheiben «Stroganoff» mit Mandel-Brokkoli | 51/56 |

FISCH

| | |
|---|-------|
| Gebratenes Forellenfilet auf Champagnersauce mit Blattspinat | 27 |
| Rosa grillierter Thunfisch mit Limonen-Mayonnaise und kleinem Gemüse | 39 |
| Sautierte Jakobsmuscheln auf mediterranem Gemüsebeet und Safransud | 37/42 |

Beilagen

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

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 pro Person 62
mit Sauce Bernaise, Pfeffersauce
und reichhaltiger Gemüseauswahl

Fondue Chinoise pro Person 59
Rind • Kalb • Poulet
mit hausgemachten Saucen, Beilagen und Früchteplatte

AB ZWEI PERSONEN AUF UNSERER SONNENTERRASSE

Hausgemachtes Käsefondue pro Person 28
mit Brot und Essiggemüse

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM FONDUE

Williams-Spray von Lipp Destillerie Maienfeld 25
Fragen Sie nach unserem Probiererli!

DESSERT

Holunderblütenparfait 13
mit eingelegten Pfirsichen

Johannisbeer-Panna cotta 12
mit frischen Beeren

Limetten-Quarkmousse 12
auf Orangensauce

Stück Kuchen 6.5
mit Schlagrahm 8

Dessertvariation «Seehof» 16

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

COUPES UND GLACE

| | |
|--|-----|
| Maienfelder Kaffeeglace mit Kirsch, gerührt | 14 |
| Bananensplit Vanille- und Schokoladenglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm | 13 |
| Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm | 13 |
| Coupe Romanoff Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm | 14 |
| Wiener Eiskaffee Vanilleglace in heissem Kaffee | 11 |
| Milchfrappé mit einer Glacesorte Ihrer Wahl | 13 |
| Kugel Glace Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Kaffee | 3.5 |
| Sorbet Erdbeere, Zitrone, Zwetschge, Passionsfrucht, Himbeere | 3.5 |
| <i>Portion Schlagrahm</i> | 1.5 |

KÄSE

| | |
|---|-------|
| Rohmilchkäseauswahl vom Käseaffineur Jumi mit Früchtebrot 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.

ABENDKARTE AB 18.00 UHR

DEKLARATION

FLEISCH

| | |
|---------|----------------|
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Rind | Irland/Schweiz |

FISCH

| | |
|----------------|------------------------------|
| Forelle | Binnengewässer Schweiz |
| Zander | Binnengewässer Europa |
| Jakobsmuscheln | Nordwestpazifik |
| Thunfisch | Westlicher Pazifischer Ozean |
| Crevetten | Vietnam Zucht |

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.