

## VORSPEISEN KALT

**18.00 – 21.30**

Gartensalat mit Bergblüten und Kürbiskernöl	11
Salat von der geschmorten Rande mit Vanilleessig	13
Seehof Rindstartar mit Belper Knolle	klein 26
	gross 34

## VORSPEISEN WARM

Blätterteigkissen mit Sauerkraut und Pilzen	18
Nüsslisalat mit Avocado und Lammentrecôte	23
Steinpilz Bramata mit Bergkäse	26

## SUPPEN

Kerbelschaumsüppchen mit Safran	14
Waldpilzessenz mit eigenem Tartar, Tomaten und Thymian	14
Kürbissuppe mit Zitronengrass und Kokosmilch	15
Geräucherte Tomatensuppe mit Basilikum Chantilly	15

### ZU GAST BEI FREUNDEN

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt. angegeben.

# VEGETARISCH

Kartoffel-Pizokel mit brauner Butter und Krause Minze	22
Gemüsecapuns mit Bündner Bergkäse mit Heu von Lauch und Karotten	23
Tagliatelle ai Tartuffo sahnige Trüffelsauce mit Tagliatelle gehobelter schwarzer Perigord Trüffel	32
	per Gramm plus 11

# FLEISCH

Cordon Bleu Grischuna mit Bündnerfleisch und Bergkäse	33
Schweineschnitzel Wiener Art	29
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an sämiger Pilzsauce	38
Grand Cru Entrecôte « Cafe de Paris »	43
Swiss Rinderfilet « Grand Cru »	53
Entenbrust an Mandarinenjus	44
Maispoulardenbrust gefüllt mit Räucherforelle	34

## Beilagen

Spätzle, Pommes Frites, Butternudeln, Tomaten Basilikum Gnocchi, getrüffelter Kartoffelstock, Basmati Reis mit Kräutern	5
Butterrösti, Babygemüse	8
Trüffelpommes Seehof mit Bündner Bergkäse	14

## ZU GAST BEI FREUNDEN

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt. angegeben.

# FISCH

Kalt geräuchertes Saiblingsfilet	29
Cohiba parfümiertes Zanderfilet	31
Gebratene Forellenfilets auf Ofenlauch	29

## Beilagen

Spätzle, Pommes Frites, Butternudeln, Tomaten Basilikum Gnocchi, getrüffelter Kartoffelstock, Basmati Reis mit Kräutern	5
Butterrösti, Babygemüse	8
Trüffelpommes Seehof mit Bündner Bergkäse	14

# AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand Seehof Mille-feuille von der Bergkartoffel und Babygemüse	pro Person 67
Fondue Chinoise Rind • Kalb • Truthahn mit hausgemachten Saucen	pro Person 55
Auf Vorbestellung (mindestens 24 Stunden) Entrecote Double „Bündner Herrschaft“ Grand Cru Entrecôte Sous Vide gekocht über 6 Stunden Im Bündner Herrschaftsrotwein von Lipp Serviirt mit Mille-feuille von der Bergkartoffel und Babygemüse	pro Person 79

## ZU GAST BEI FREUNDEN

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt. angegeben.

# DESSERT

Seehof Apfelstrudel mit Vanillesauce	16
Mandel-Amaretto Mousse mit Caramelgitter	16
Zwetschgenragout mit Zimtglace	18
Sauerrahmglace mit Blütensirup	16
Sanddornsorbet mit Dillöl	16
Selektion von regionalem Käse mit Birnenbrot	29

## ZU GAST BEI FREUNDEN

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt. angegeben.

# DEKLARATION UND HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Krustentiere	Kanada
Lachs	Norwegen

**Alle unsere Süsswasserfische sind aus Schweizer Gewässer**

Soweit möglich aus Bündner Gewässer, wobei es je nach Saison und Wassertemperaturen zu Abweichungen kommen kann

**Unser Gemüse ist hauptsächlich ebenfalls aus der Schweiz**

Die exotischen Früchte kommen je nach Saison aus Asien, Afrika oder der Karibik

**ZU GAST BEI FREUNDEN**

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt. angegeben.