

VORSPEISEN

Gartensalat mit Bergblüten und Kürbiskernöl	11
Gemischter Salat	12
Salat von der geschmorten Rande mit Vanilleessig	13
Marinierter Tintenfisch mit Gemüse und Brunnenkresse	23
Rindscarpaccio mit gereiftem Bergkäse	24
Seehof Rindstartar mit Belper Knolle	klein 26 gross 34

SUPPEN

Parpaner Trockenfleischessenz mit Schinkenravioli	14
Waldpilzessenz mit eigenem Tartar und Thymian	14
Kürbissuppe mit Zitronengrass und Kokosmilch	15

VEGETARISCH

Kartoffel-Pizokel mit brauner Butter und Bündner Bergminze	22
Überbackene Gemüsecapuns	23
Lasagne von der Aubergine mit Burrata	24

ZU GAST BEI FREUNDEN

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

FLEISCH

Cordon Bleu Grischuna mit Bündnerfleisch und Bergkäse	36
Schweineschnitzel Wiener Art	29
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	42
Entrecôte Cafe de Paris	48
Swiss Prime Rinderfilet auf Tomatensalat mit Vanillesalz	58
Geschmortes Kalbsbäggli auf eigenem Gemüse	44
Maispouardenbrust gefüllt mit Räucherforelle	34

FISCH

Kalt geräuchertes Saiblingsfilet auf Fenchelsalat mit Dill	34
Caramellisiertes Zanderfilet auf Champagner Sauerkraut	38
Gebratene Forellenfilets mit Jeninser Crémant Schaum Halbgetrocknete Tomaten	35
Gebackene Jakobsmuscheln Schwarze Linsen und Steinpilze	35

Beilagen

Quark Spätzli, Pommes Frites, Butternudeln, Tomaten Basilikum Gnocchi, getrüffelter Kartoffelstock, Basmati Reis mit Kräutern, Gewürzsalat	6
Butterrösti, Babygemüse	9
Seehof Trüffel Pommes Frites	14

ZU GAST BEI FREUNDEN

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

AB ZWEI PERSONEN

Fondue Chinoise pro Person 59
Rind • Kalb • Truthahn
mit hausgemachten Saucen

Auf Vorbestellung (Mindestens 24 Stunden) pro Person 79
Entrecote Double „Bündner Herrschaft“
Grand Cru Entrecôte Sous Vide gekocht über 6 Stunden
in Bündner Herrschaft Rotwein
Sauce Béarnaise und Babygemüse

Beilagen

Quark Spätzli, Pommes Frites, Butternudeln, Tomaten Basilikum Gnocchi,
getrüffelter Kartoffelstock, Basmati Reis mit Kräutern, Gewürzsalat 6
Butterrösti, Babygemüse 9
Seehof Trüffel Pommes Frites 14

DESSERTS

Apfel Tarte Tatin 14
mit Vanilleglace und Pistaziengranulat
Panna Cotta mit Holunderblütensirup und Erdbeeren 16
Aprikosenparfait mit Waldbeercoulis 17
Yoghurt Limetten Mousse 15
Ingwer Limettensorbet mit braunem Rum 17
und Weissweinschaum

ZU GAST BEI FREUNDEN

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