



Sehr geehrter Gast

Sie sind kurz davor, Ihren Gaumen mit den Kreationen unseres  
Küchenchefs Jakub Puda zu verwöhnen.

Freuen Sie sich auf authentische Berggerichte, bewährte Schweizer-  
Lieblinge und hausgemachte Seehof-Klassiker.

Dazu servieren wir Ihnen auserlesene Weine, welche Ihre kulinarische  
Reise abrunden.

Wir bevorzugen Partner und Betriebe aus der Region, welche einzigartigen  
Geschmack und beste Qualität auf Ihrem Teller ermöglichen.

Schön sind Sie bei uns!  
Viel Vergnügen und „an guäta!“

Küchenchef Jakub Puda  
Restaurantleiter Ramón Weigelt  
Gastgeber Simon Mafli

## **HERBSTKARTE**

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## SAISONBROT

Hausgemachtes Sauerteigbrot 

## SALATE

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen | 9

Gemischter Salat nach Tagesangebot | 12 / 18

Nüsslisalat mit Ei | 13  
und Speck | 14.00

Herbstsalat mit fermentierten Eierschwämmli,  
Kürbis und Nüssen | 14.50

Salatsauce nach Wahl: Kürbisdressing, Französisch, Italienisch


## SUPPEN

Tagessuppe | 9

Kürbiscrèmesuppe mit Sauerrahm und Kartoffelchip | 12  
mit Heu aus Hirschtrockenfleisch | 13.50

## VORSPEISEN

Wildschwein-Rohschinken mit Balsamico-Feige,  
Frischkäse, Trauben und Thymian-Crostini | 16 / 24 

Hirschtatar, hausgemachte Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und  
Brioche | 24 / 34 

Hausgemachte Wildleberpâté  
mit Sauerteigbrot | 14 

## HERBSTKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## VEGETARISCH


Bündner Gemüse-Capuns mit Lenzerheide-Bergkäse | 21 / 26

Herbstteller mit Serviettenknödel, Quark-Spätzli, Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotwein-Birne und Preiselbeeren | 23 / 29

Tagliatelle mit Kürbis-Pesto, Steinpilzen, Lenzerheide-Bergkäse | 21 / 26

Veganes Risotto mit Hokkaido-Kürbis | 21 / 25

## WILD

Am Stück gebratenes Hirsch-Rack mit Wild-Jus | 53 

Sautiertes Rehgeschnetzelttes mit Wildrahmsauce | 32

Klassisches Gemspfeffer | 35

Geschmorte Wildschweinshaxe mit Eierschwämmli-Ragout | 42

Zu obigen Wildgerichten servieren wir folgende Beilagen:

Serviettenknödel oder Quark-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotwein-Birne  
Prelselbeeren

Hirsch-G'hackets mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus | 24

## HERBSTKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## SEEHOF KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Bündner Kalb  
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone | 39

Cordon Bleu vom Bündner Kalb, mit Bündnerfleisch und Lenzerheide-  
Bergkäse, Pommes Frites, Knoblauch-Mayonnaise und saisonalem  
Buttergemüse | 49

Gebratener Tagesfisch mit Butter und Zitrone | 39

Beilagen: Kartoffelgratin, Baby-Bratkartoffeln, Pommes Frites,  
Ratatouille, Rahmspinat, Tagessalat

## AB ZWEI PERSONEN

Regionales Käsefondue | 29 pro Person  
Gerne servieren wir Ihnen Ihr Käsefondue bei jeder Witterung auf unserer Terrasse.

Chateaubriand   
mit Sauce Bernaise, Jus, Kartoffelgratin  
und saisonalem Buttergemüse | 69 pro Person  
Gerne servieren wir Ihnen Ihr Chateaubriand in unserem Restaurant.

Rehrücken   
mit Wild-Jus, Quark-Spätzli, Serviettenknödel, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni, Rotweibirne und Preiselbeeren | 79 pro Person  
Gerne servieren wir Ihnen Ihren Rehrücken in unserem Restaurant.

## HERBSTKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## **KÄSE**

Regionale Käsevariation mit Birnenbrot | 17

## **DESSERTS UND KUCHEN**

Vermicelles mit hausgemachtem Meringue-Crumble und Rahm | 14

Apfelküchlein im Bierteig mit Vanille-Crème und Zimt | 13

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12

Hausgemachte Tageskuchen | 10

Affogato al caffè | 9

Glace | 3.50 pro Kugel

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Joghurt

Sorbet | 3.50 pro Kugel

Himbeere, Birne, Zitrone, Zwetschge

Mit Rahm CHF 1.50

## **HERBSTKARTE**

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## HERKUNFT UND ALLERGENE

Unser Wild beziehen wir bevorzugt aus der Schweiz. Unser weiteres Fleischangebot beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften aus der Region. Alle Kalbfleischgerichte stammen von Tieren aus dem Bündnerland.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches.

Unsere Broschüre mit Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen dürfen Sie gerne bei uns verlangen.

## LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Aus unserer eigenen Bäckerei

## HERBSTKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.