



Sehr geehrter Gast

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

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

Dazu servieren wir Ihnen auserlesene Weine, welche Ihren kulinarischen  
Aufenthalt abrunden.

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

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

Küchenchef Jakob Puda  
Restaurantleiter Ramón Weigelt  
Gastgeber Simon Mafli

**HERBSTKARTE NACHMITTAG**

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


Herbstsalat mit fermentierten Eierschwämmli,  
Kürbis und Nüssen | 14.50

Salatsauce nach Wahl: Kürbisdressing, Französisch, Italienisch

## SUPPEN

Tagessuppe | 9

## VORSPEISEN

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

## VEGETARISCH

Bündner Gemüse Capuns mit Bergkäse | 19/26

## WILD

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


## FISCH

Fitnesssteller mit Zanderknusperli | 19/26

## HERBSTKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## AB ZWEI PERSONEN

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

## KALTE PLATTE

Bündner Fleischspezialitäten  
mit Lenzerheide-Bergkäse und Essiggemüse | 19 / 27

## 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

Coupe Dänemark | 13

Affogato al caffè | 8

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 NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## HERKUNFT UND ALLERGENE

Zögern Sie bei Fragen nicht, uns zu kontaktieren.

Unser Wild beziehen wir bevorzugt aus der Schweiz. Unser weiteres Fleischangebot beziehen wir aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften aus der Region.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft der Zanderknusperli.

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

## LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Aus unserer eigenen Bäckerei

## HERBSTKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.