



Liebe Gäste

Die Schweizer Alpen prägen unsere Küche bis heute.  
Mit Tradition und Stolz wurde über offenem Feuer gekocht, aus nur  
wenigen Zutaten ein Festmahl gezaubert, und beim Kachelofen in der  
warmen Stube Geschichten erzählt.

Berggerichte begeistern Jung und Alt. Denn wer lässt sich nicht nach einem  
Tag im Schnee mit einem herzhaften Z'nacht verwöhnen?

Wir bringen Ihnen unsere Region kulinarisch näher und verwöhnen Sie mit  
den besten Produkten aus der Gegend.

Freuen Sie sich auf eine naturnahe Bergküche aus regionalem Einkauf,  
bewährte Schweizer-Lieblinge und hausgemachte Seehof-Klassiker.

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

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

Küchenchef Jakub Puda  
Restaurantleiter Ramón Weigelt  
Gastgeber Simon Mafli

## SAISONBROT

Hausgemachtes Sauerteigbot 

## SALATE

Saisonaler Blattsalat  
mit fermentiertem Bio-Apfel und Popcorn | 13 

Gemischter Salat nach Tagesangebot | 13 / 18

Nüsslisalat mit Ei aus Cazis | 14  
und Speck | 15


Salatsauce nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Hausdressing

## SUPPEN

Hausgemachte Gemüse-Bouillon mit Schnittlauch und Eierstich | 9

Weissweinschaumsuppe mit Bergkäsechip | 14


## VORSPEISEN

Gebackener Weichkäse mit Bio-Cranberry-Coulis,  
Endiviensalat und Haselnuss | 16 


Hausgemachte Wildleberpâté mit warmem Sauerteigbrot | 19  

Rindstatar vom Bündner Rind,  
mit Kartoffel-Trüffel-Espuma, Senf-Glacé und Brioche | 26/37



## FLEISCH

Siedfleisch vom Bündner Rind,  
Bouillonkartoffeln mit Gemüse und Siedfleisch-Sud,  
Lauchstroh, Bio-Meerrettich | 34 



In Alpenbutter sautierte Berghuhnbrust «Ruterholz»,  
mit Bio-Mandarinenjus, Kartoffelgratin und Fenchelgemüse | 34 

Hausgemachter Hackbraten mit Morchel-Cognac-Rahmsauce,  
handgemachte Quarkspätzli und Wintergemüse | 36 

Klassisches Wienerschnitzel vom Bündner Kalb,  
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Bio-Zitrone | 49 

Gebratenes Nierstück vom Bündner Lamm in Kräuterkruste,  
mit Mandel-Honig-Karotten, Portweinjus,  
und Puschlaver-Bio-Polenta | 49  

Cordon Bleu Davos Lai vom Bündner Kalb,  
mit Bündnerfleisch und Lenzerheide-Bergkäse,  
hausgemachte Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch, Wintergemüse,  
mit Pommes Frites, | 52  
oder Trüffel Pommes | 58 

Chateaubriand vom Bündner Rind, ab zwei Personen,  
mit Sauce Béarnaise und Jus | 76 pro Person  
Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Kartoffelgratin, oder handgemachte Quarkspätzli,  
saisonales Gemüse  

## FISCH

Gebratener Süsswasserfisch nach Tagesangebot,  
mit Senfsauce und Bio-Zitrone, Safranrisotto und Rahmspinat | 44 

## VEGETARISCH

Veganes Randen-Gulasch,  
mit Wintergemüse, Pilzen und Polenta | 22 / 27  
Auf Wunsch mit Sauerrahm

Crèmiges Wirz-Risotto,  
mit Lenzerheide-Bergkäse und Grünkohl-Pesto | 21 / 26


Gebratene Bio-Polentaschnitte aus dem Puschlav,  
mit Ratatouille und Lenzerheide-Bergkäse | 21 / 26 

Gemüse Capuns mit Parpaner-Alpkäse | 22 / 27

Pizzoccheri mit Kartoffeln,  
Rahm, Wirsing, Lenzerheide-Bergkäse und Quitten-Chutney | 23 / 28

Gerne servieren wir Ihnen obige vegetarischen Hauptgänge auch als Vorspeise.

## ZUSÄTZLICHE BEILAGE

Trüffel-Pommes,  
dazu hausgemachte Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch | 11 

## KÄSE

Regionale Käsevariation mit Birnenbrot | 19

## DESSERTS

Hausgemachter Tageskuchen | 10

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 10

Sternanis-Griesscrème im Töpfli,  
mit Hagenbuttenkompott und Mandelkrokant | 12

Coupe Röteli mit Rahm  
Kirschkompott, Vanilleglace, Rötelisauce und Rahm | 14

Tiramisú mit Bio-Bratapfel | 13 

Coupe Dänemark mit Rahm | 12

Affogato al caffè | 8  
mit Amaretto | 15

Glace | 3.60 pro Kugel  
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee,

Sorbet | 3.60 pro Kugel  
Himbeere, Birne, Zitrone, Zwetschge

Mit Rahm | 1.60

## HERKUNFT UND ALLERGENE

Die verwendeten Eier stammen aus Cazis.

Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften aus der Region, zum Beispiel mit der Familie Rusterholz, Balzer und weiteren Betrieben in der Nähe.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches. Aus Nachhaltigkeitsgründen servieren wir ausschliesslich Süsswasserfische, bevorzugt aus der Schweiz.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

## LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Aus unserer eigenen Bäckerei



Bio-Komponente



Seehof-Klassiker