



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 gerne nach
einem Tag im Schnee mit einem herzhaften Znacht 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-Liebliche 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

HALBPENSION

Gerne dürfen Sie sich Ihr persönliches «Wunschmenü» aus vorliegender Karte selbst zusammenstellen:

Salat oder Suppe

Vorspeise oder Suppe

Hauptgang

Dessert

Einige **Spezialitäten** servieren wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis, diese sind wie folgt gekennzeichnet: 

Spezialitäten

Vorspeise | 12

Hauptgang | 16

Käse | 9

zusätzliche Beilage | 9

Für den kleineren Hunger

Wünschen Sie nur drei Gänge, dürfen Sie diese ebenfalls frei zusammenstellen. Bei den Spezialitäten kommen wir Ihnen gerne entsprechend entgegen.

SAISONBROT

Hausgemachtes Sauerteigbrot 

SALATE

Saisonaler Blattsalat
mit fermentiertem Bio-Apfel und Popcorn 

Gemischter Salat nach Tagesangebot

Nüsslisalat mit Ei aus Cazis
und Speck

Salatsauce nach Wahl: Französisch, Italienisch, Hausdressing


SUPPEN


Hausgemachte Gemüse-Bouillon mit Schnittlauch und Eierstich


Weissweinschaumsuppe mit Bergkäsechip

Vegetarische Bündner Bio-Gerstensuppe 

VORSPEISEN

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

Hausgemachte Wildleberpâté mit warmem Sauerteigbrot 

Rindstatar vom Bündner Rind,
mit Kartoffel-Trüffel-Espuma, Senf-Glacé und Brioche 


WINTERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FLEISCH

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


In Alpenbutter sautierte Berghuhnbrust «Rusterholz»,
mit Bio-Mandarinenjus, Kartoffelgratin und Fenchelgemüse 





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

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

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

«Balzer» Metzger Sandwich,
mit Balzer's Schweinsbratwurst aus Schmitten,
karamellisierten Zwiebeln, Hausgemachte BBQ-Sauce, gratiniert mit Käse
(Auf Vorbestellung)

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

Chateaubriand vom Bündner Rind ab zwei Personen,
mit Sauce Béarnaise und Jus
Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Kartoffelgratin, handgemachte Quarkspätzli,
saisonales Gemüse
(Auf Vorbestellung)    

WINTERKARTE HALBPENSION

FISCH

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

VEGETARISCH

Veganes Randen-Gulasch,
mit Wintergemüse, Pilzen und Polenta
Auf Wunsch mit Sauerrahm

Crèmiges Wirz-Risotto,
mit Lenzerheide-Bergkäse und Grünkohl-Pesto

Gebratene Bio-Polentaschnitte aus dem Puschlav,
mit Ratatouille und Lenzerheide-Bergkäse 

Gemüse Capuns mit Parpaner-Alpkäse

Pizzoccheri mit Kartoffeln,
Rahm, Wirsing, Lenzerheide-Bergkäse und Quitten-Chutney

Gerne servieren wir Ihnen obige vegetarischen Hauptgänge auch als Vorspeise.

ZUSÄTZLICHE BEILAGE

Trüffel-Pommes,
dazu hausgemachte Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch  

KÄSE

Regionale Käsevariation mit Birnenbrot 

WINTERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Hausgemachter Tageskuchen

Hausgemachte Bündner Nusstorte

Sternanis-Griesscrème im Töpfli,
mit Hagenbuttenkompott und Mandelkrokant

Coupe Röteli mit Rahm
Kirschkompott, Vanilleglace, Rötelisauce und Rahm

Tiramisu mit Bio-Bratapfel 

Coupe Dänemark mit Rahm

Affogato al caffè

Glacé
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee,

Sorbet
Himbeere, Birne, Zitrone, Zwetschge

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

WINTERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.