



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 während  
einem Tag im Schnee mit einem herzhaften Z'mittag 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

## 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

## SUPPEN

Hausgemachte Gemüse-Bouillon mit Schnittlauch und Eierstich | 9

Vegetarische Bündner Bio-Gerstensuppe, | 13   
mit Bündner Trockenfleisch-Julienne | 15


## VEGETARISCH

Regionale Käsevariation mit Birnenbrot | 19

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

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

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

Gemüse Capuns mit Parpaner-Alpkäse | 22 / 27

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

Regionales Käsefondue nach Tagesangebot ab zwei Personen | 29 pro Person  
Gerne servieren wir Ihnen das Käsefondue auf unserer Sonnenterasse.

## FLEISCH

«Balzer» Metzger Sandwich  
mit herzhafter Schweinsbratwurst aus Schmitten,  
karamellisierten Zwiebeln, Hausgemachte BBQ-Sauce,  
gratiniert mit Käse | 19

Assortierte Bündner Fleischspezialitäten,  
mit Lenzerheide-Bergkäse und Essiggemüse | 21 / 29

Fitnesssteller Berghuhnbrust «Rusterholz» mit Alpenkräuterbutter | 29

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

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

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

## FISCH

Fitnesssteller mit Zanderknusperli und Alpenkräuter-Crème-Fraîche | 23/29

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

## 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 betreffend Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

## LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Aus unserer eigenen Bäckerei



Bio-Komponente