



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'vieri 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!“

Küchenschef Jakub Puda
Restaurantleiter Ramón Weigelt
Gastgeber Simon Mafli

SAISONBROT

Hausgemachtes Sauerteigbrot 

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, Hausdressing

SUPPEN

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

VORSPEISEN

Rindstatar vom Bündner Rind,
mit Kartoffel-Trüffel-Espuma, Senf-Glacé und Brioche | 27/38

FLEISCH & FISCH

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

Fitnesssteller Berghuhnbrust «Rusterholz» mit Alpenkräuterbutter | 29

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

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

WINTERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VEGETARISCH

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

Regionale Käsevariation mit Birnenbrot | 19

Gemüse Capuns mit Parpaner-Alpkäse | 22 / 27

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


DESSERTS UND KUCHEN

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

WINTERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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 der Zanderknusperli.

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

LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Aus unserer eigenen Bäckerei



Bio-Komponente

WINTERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.