

## ***Bündner Herbst am Heidsee***

Goldene Lärchenwälder, das Rascheln der farbigen Blätter unter den Füßen, Gerüche von Feuer & Holz in der Luft...  
Der Herbst in den Bündner Bergen verzaubert mit seiner Farbenpracht und seiner Erlebnisvielfalt.

Ganz besonders gut präsentiert sich der Herbst auf Ihrem Teller:  
Wir servieren Ihnen die Geschmackswelt der goldenen Jahreszeit.

Probieren Sie Wild und Pilze aus der Region, sowie weitere Produkte und Köstlichkeiten der Umgebung.

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, dass Sie bei uns sind,  
viel Vergnügen und „an guata!“

Küchenchef Jakub Puda  
Chef de Service David Parenz  
Gastgeber Simon Mafli

## SALATE

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen | 9

Nüsslisalat mit Birnen, Baumnüssen und Balsamico Feigen | 12  
mit Blauschimmelkäse von Willi Schmid | + 3   
mit Speck | + 2

Herbstsalat mit Cikorino Rosso, sautierten Steinpilzen,  
Randen, gerösteten Haselnüssen und Brunnenkresse | 14

Salatsauce nach Wahl: Kürbiskerndressing, Französisch, Italienisch

## SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer-Schaum und Kürbiskernöl | 11

Waldpilz-Essenz mit hausgemachtem Serviettenknödel und Kräutern | 12 

Bündner-Gerstensuppe mit Bündlerfleisch-Stroh | 13 

## VORSPEISEN

Vegetarisches Herbsttatar mit Pilzen, Kürbis  
und Bündner Frischkäse | 14 / 19  

Hirschtatar  
serviert mit Trüffel-Mayonnaise,  
Kapern und Brioche | 24 / 34

Hausgemachte Wildleber-Pâté, karamelisiert,   
serviert im Glas, mit Brioche | 19

## SAISONBROT

Bergkräuter-Focaccia | 5


## BÜNDNER HERBST ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## VEGETARISCH

Herbst-Tagliatelle mit Eierschwämmli-Rahm Sauce  
und Bergkräuter-Cremolata | 21 / 26 

Veganes Kürbisrisotto  
serviert mit Ofenkürbis, Salbei-Pesto und Rucola | 21 / 26  
+ Sauerrahm | 2


Kartoffel-Quark-Spätzli *Seehof Hausspezialität*   
mit Rahm-Sauerkraut | 21 / 26

Herbstteller mit Serviettenknödel, Seehof Kartoffel-Quark-Spätzli,  
Pilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotwein-Birne  
und Preiselbeeren | 24 / 32

Gemüse Capuns Seehof Art  
mit Pilzen und Lenzerheide-Bergkäse | 19 / 26 

Portion Trüffel Pommes Frites | 11 / 16

## SCHWEIZER WILD

Am Stück gebratenes Hirsch-Rack mit Wild-Jus | 52 

Rehgeschnetzeltes | 46


Gamspfeffer | 36

Zu allen Wildgerichten servieren wir folgende klassische Beilagen:  
Serviettenknödel, Seehof Kartoffel-Quark-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni, Rotwein-Birne, Preiselbeeren


Wild-Ghackets mit Hörnli  
serviert mit hausgemachtem Apfelmus | 19 / 26

## SEEHOF KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Bündner Kalb  
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone | 49 

Cordon Bleu vom Bündner Kalb, mit Bündnerfleisch und  
Lenzerheide-Bergkäse, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise  
und saisonalem Buttergemüse | 52 

## AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand vom Bündner Rind  
mit Sauce Béarnaise, Jus, Kartoffelgratin  
und saisonalem Buttergemüse | 69 pro Person  

## FISCH

Gebratener Tagesfisch mit Weissweinsauce und Zitrone  
serviert mit Salzkartoffeln und Rahmspinat | 39

## KÄSE

Regionale Käsevariation mit Birnenbrot, Aprikosen-Chutney   
Vanille-Kürbis & Essig-Zwetschgen | 19

## DESSERTS UND KUCHEN

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12 

Hausgemachte Tageskuchen | 10

Marronimousse mit Zwetschgenkompott und Rahm | 14

Schokoladen Panna Cotta   
mit Beerenragout | 14

Vermicelles  
mit Meringues, Kirsch und Rahm | 11

Coupe Nesselrode  
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues, Kirsch und Rahm | 13

Coupe Dänemark  
Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm | 13

Coupe Colonel  
Zitronensorbet von Gletsch und ein Schuss Wodka | 11




Affogato al caffè | 9  
Mit Schuss: Bündler Röteli | 12

+ Rahm | 1.60

***Für eine Kugel Glatsch ist man nie zu satt...***

Als Erfrischung zum Schluss:

## **GLACE**

Vanille   
Sauerrahm   
Schokolade   
Kaffee  
Zimt

## **SORBET**

Cassis   
Verveine   
Birne  
Zwetschge

pro Kugel | 4.60  
+ Rahm | 1.60

Mehr zu unserem Glace-Lieferanten:

### ***Glatsch aus Surava***

In der kleinen Produktion in Surava werden möglichst viele regionale Zutaten verarbeitet. Die BIO-Milch liefert der Landwirt Andri Devonas aus Surava täglich frisch in traditionellen Milchtansen an und der Rahm kommt vom Puracenter aus der Lenzerheide. Wenn immer möglich werden Früchte von Schweizer Produzenten verwendet. Die Erdbeeren beispielsweise kommen vom Biohof der Familie Abt in Tomils oder vom Obstbau der Familie Rellstab in Wädenswil bei Zürich. Im Spätsommer werden selbstgepflückte Holunderbeeren aus der Umgebung verwendet, um das Holundersorbet zu produzieren.

## HERKUNFT UND ALLERGENE

Unser Fleisch und unsere Wildspezialitäten beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften aus der Region.

Alle Kalbfleischgerichte stammen von Tieren aus dem Bündnerland.

Wir servieren ausschliesslich Süsswasserfisch, hauptsächlich aus Schweizer Gewässern.

Gerne steht Ihnen unser Serviceteam für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

## LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Spezialitäten der Region



Der Küchenchef empfiehlt