

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!“

Küchenschef Jakub Puda
Chef de Service David Parenz
Gastgeber Simon Mafli

HALBPENSION À LA CARTE


Gerne dürfen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü aus vorliegender Karte selbst zusammenstellen.
Entscheiden Sie selbst in welcher Reihenfolge wir Ihnen Ihr persönliches 4-Gänge Menü servieren.

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Hauptgang

Käse oder Dessert

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

Spezialitäten

Vorspeise | 12

Hauptgang | 16

zusätzliche Beilage | 9

Für den kleinen Hunger

Haben Sie Halbpension gebucht, würden aber lieber auf das 4-Gänge Menü verzichten und wünschen à la carte zu essen?

Lassen Sie es uns vor Ihrer Bestellung wissen:

Die Halbpension können wir gerne auf Wunsch für Sie rausnehmen.

Essen Sie nur 3 Gänge, kommen wir gerne entsprechend mit den Spezialitäten Aufpreisen entgegen.

Bitte beachten Sie, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge im Nachhinein keine Rückerstattung erfolgt.

BÜNDNER HERBST HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SALATE

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen

Nüsslisalat mit Birnen, Baumnüssen und Balsamico Feigen
mit Blauschimmelkäse von Willi Schmid 
mit Speck

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

Salatsauce nach Wahl: Kürbiskerndressing, Französisch, Italienisch

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer-Schaum und Kürbiskernöl

Waldpilz-Essenz mit hausgemachtem Serviettenknödel und Kräutern 

Bündner-Gerstensuppe mit Bündlerfleisch-Stroh 

VORSPEISEN

Vegetarisches Herbsttatar mit Pilzen, Kürbis
und Bündner Frischkäse  

Hirschtatar
serviert mit Trüffel-Mayonnaise,
Kapern und Brioche 

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

SAISONBROT

Bergkräuter-Focaccia

BÜNDNER HERBST HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VEGETARISCH

Herbst-Tagliatelle mit Eierschwämmli-Rahm Sauce
und Bergkräuter-Cremolata 

Veganes Kürbisrisotto
serviert mit Ofenkürbis, Salbei-Pesto und Rucola
+ Sauerrahm



Kartoffel-Quark-Spätzli *Seehof Hausspezialität* 
mit Rahm-Sauerkraut

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

Gemüse Capuns Seehof Art
mit Pilzen und Lenzerheide-Bergkäse 

Portion Trüffel Pommes Frites

SCHWEIZER WILD

Am Stück gebratenes Hirsch-Rack mit Wild-Jus  

Rehgeschnetzeltes

Gamspfeffer

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

BÜNDNER HERBST HALBPENSION





Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SEEHOF KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Bündner Kalb
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone 

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

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand vom Bündner Rind
mit Sauce Béarnaise, Jus, Kartoffelgratin
und saisonalem Buttergemüse    

FISCH

Gebratener Tagesfisch mit Weissweinsauce und Zitrone
serviert mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

BÜNDNER HERBST HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KÄSE

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

DESSERTS UND KUCHEN

Hausgemachte Bündner Nusstorte 

Hausgemachte Tageskuchen

Marronimousse mit Zwetschgenkompott und Rahm

Schokoladen Panna Cotta 
mit Beerenragout

Vermicelles
mit Meringues, Kirsch und Rahm

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues, Kirsch und Rahm

Coupe Dänemark
Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

Coupe Colonel
Zitronensorbet von Glatsch und ein Schuss Wodka

Affogato al caffè
Mit Schuss: Bündler Röteli

+ Rahm




BÜNDNER HERBST HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

Als Erfrischung zum Schluss:

GLACE

Vanille 
Sauerrahm 
Schokolade 
Kaffee
Zimt

SORBET

Cassis 
Verveine 
Birne
Zwetschge

+ Rahm

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