



Liebe Gäste

Ein eisiger Wintertag, Schneeflocken, die vor dem Fenster tanzen,  
neugierige Eichhörnchen und Spatzen, die Ihre Spuren im Schnee  
hinterlassen.

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 nach einem  
Tag im Schnee mit einem herzhaften Z'nacht 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!“

## HALBPENSION À LA CARTE

Gerne dürfen Sie sich Ihr 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 / Käse | 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.

### 3-Gänge

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.

### Kurzfristige Halbpension

Falls Sie nachträglich unsere Halbpension buchen möchten, bitten wir Sie, uns bis um 16:00 Uhr vor dem entsprechenden Abendessen zu informieren.

## SALATE

**Winter-Blattsalate** mit gerösteten Kernen

**Gemischter Salat** nach Tagesangebot

**Nüsslisalat** mit fermentiertem Obst und Kürbiskernen  
mit Gewürzpilzen  
mit Speck

Salatsauce nach Wahl:

Französisch, Italienisch oder Apfel-Holunderblüten-Dressing

## SUPPEN

Hausgemachte **Essenz vom Wintergemüse**  
mit Griessknödel und Maggikraut-Öl 

**Randensuppe** mit Orange und Sauerrahm

Bündner **Gerstensuppe** mit Bündlerfleisch-Stroh 

## VORSPEISEN

**Randen-Rettich-Carpaccio**  
mit Endiviensalat, gerösteten Pinienkernen,  
Frischkäse und Himbeer-Vanille-Vinaigrette 

**Lauchquiche** mit Bergkäse aus Parpan,  
Alpenkräuter-Crème-Fraîche und Winter-Blattsalat

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


**Rindstatar** vom Bündner Rind    
mit hausgemachter Sardellenmayonnaise,  
Kapern, Zwiebeln und Brioche

## WINTERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## VEGETARISCH

### **Ratatouille**

mit gebratener Polenta aus dem Puschlav und Sauerrahm 

Handgemachte **Chässpätzli** «Davos Lai»

mit Lenzerheide-Bergkäse, Apfelmus und Röstzwiebeln 

**Weissweinisotto** mit Schwarzwurzeln,  
geröstetem Winterkohl und Mandel-Honig-Brösel

**Pizzoccheri** mit Kartoffeln,

Rahm, Wirsing, Lenzerheide-Bergkäse und Aprikosen-Chutney 

Handgemachte **Kartoffel-Gnoggi**

mit Mangold, saisonalen Pilzen und Haselnuss-Butter 

## FLEISCH

**Siedfleisch** vom Bündner Rind,  
mit Bouillonkartoffeln, Karotten und Sellerie,  
im Siedfleisch-Sud, serviert mit Meerrettich

**Stroganoff** «Rusterholz» mit Poulet aus Cazis,  
Butter-Tagliatelle und Wintergemüse

**Saltimbocca** vom Bio-Alpsäuli mit Jus,   
Weissweinisotto und Speckbohnen

**Züri-Geschnetzeltes** vom Bündner Kalb  
mit Champignonrahmsauce und Butterröschi

**Entrecôte** vom Bündner Rind mit Markbutter,   
Kartoffel-Lauch-Gratin und Wintergemüse

## WINTERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.


## UNSERE KLASSIKER



### Klassische *Capuns*

gefüllt mit Spätzliteig und Speck,  
überbacken mit Parpaner-Alpkäse

Klassisches *Wienerschnitzel* vom Bündner Kalb  
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

*Cordon Bleu* Davos Lai vom Bündner Kalb   
mit Bündnerfleisch und Lenzerheide-Bergkäse,  
Trüffel-Mayonnaise und Wintergemüse  
mit Pommes Frites

*Chateaubriand* vom Bündner Rind, ab zwei Personen      
mit Wintergemüse, Sauce Béarnaise und Jus | 69 pro Person  
Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Kartoffel-Lauch-Gratin, Weissweinsrisotto

## FISCH

Gebratener *Süßwasserfisch* nach Tagesangebot  
mit Apfelwein-Jus, Zitrone, gebratene Kartoffeln  
und Rosenkohl à la crème

## KÄSE

Regionale *Käsevariation* mit Birnenbrot,  
Aprikosen-Chutney & fermentiertem Obst  

## DESSERTS UND KUCHEN

Hausgemachter *Tageskuchen*

Hausgemachte Bündner *Nusstorte* 

Rosmarin *Panna Cotta*  
mit Kumquats und weisser Schokolade 

*Coupe Dänemark*  
Vanille-Glace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

*Lebkuchen-Eierlikör Mousse*  
mit Röteli-Zwetschgen, gerösteten Haselnüssen und Rahm

*Apfelküchlein* im Bierteig mit Vanillesauce und Zimt

*Affogato* al caffè  
mit Amaretto

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

### GLACE

Vanille   
Sauerrahm   
Schokolade   
Kaffee  
Erdbeer

### SORBET

Cassis   
Himbeere  
Zitrone  
Birne  
Zwetschge  
Zitrone  
Mango

pro Kugel | 4.60  
+ Rahm | 1.60

## HERKUNFT UND ALLERGENE

Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften in 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.

## 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.

## LEGENDE



Zubereitung ca. 20 min



Spezialitäten der Region



Der Küchenchef empfiehlt