



## **Bergsommer direkt am Heidsee**

Direkt am Heidsee im Grünen steht ein kleines aber feines Haus mit roten Kissen auf der Sonnenterrasse und Blumen- und Kräuterpracht auf den Holzbalkonen.

Wir laden im Restaurant Hotel Seehof ein zu Speis und Trank und freuen uns auf hungrige Gäste nach der Wanderung, der Bike-Tour oder der Erfrischung im See.

Unser Gastgeber-Team serviert Ihnen Köstlichkeiten aus der Region.

Wir pflegen gute Kontakte zum Käser und Metzger und weiteren Lieferanten im Kanton Graubünden.

Frisch gepflückt schmecken unsere Köche die Gerichte mit Kräutern vom eigenen Seehof-Garten ab.

Lassen Sie sich von unseren Weinkennern beraten und geniessen Sie passend zu unseren Seehof Spezialitäten einen regionalen Tropfen Wein aus der Bündner Herrschaft.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
und darauf, Ihren kulinarischen Aufenthalt bei uns zu etwas ganz  
Besonderem zu machen.

Das ganze Seehof Team  
wünscht viel Vergnügen und «an guäta!»

## SAISONBROT

### ***Hausgemachte Focaccia***

mit Rosmarin aus dem Seehof-Garten | 5

## SALATE

***Gemischter Salat*** nach Tagesangebot | 13

### ***Radichio-Kichererbsen Salat***

mit Heidelbeer-Vinaigrette, und gerösteten Kernen | 14

### ***Sommersalat Davos Lai***

mit saisonalen Beeren, gerösteten Kernen und Gartenkräutern | 15 

Salatbeilage auf Wunsch: Bündner Rohschinken | 6

Saucen zur Wahl:

Französisches Dressing

Italienisches Dressing

Hausdressing mit Lenzerheide-Buttermilch und Zitrone

Hausdressing mit Himbeer-Balsamico und Berghonig

## SUPPEN

### ***Tomatenkaltschale***

mit Lenzerheide-Buttermilch und Dillschnee | 13

### ***Erbсенcrème-Suppe***

mit Sauerrahm und Minze | 14 

### ***Gemüsebouillon***

mit hausgemachten Spinatflädli und Bärlauch-Öl | 14

## VORSPEISEN

### ***Bündner Frischkäse***

mit Tomaten-Granita und Basilikum-Öl | 16 

### ***Hausgemachtes Zucchini-Tartelette***

mit Crème Fraîche, Gartenkräutern und Salatbouquet | 17

### ***Vitello Forello*** (CH)

mit Estragon-Pesto und Sommerkräuter aus dem Seehof-Garten | 18

### ***Rindstatar vom Bündner Rind,***

Geräucherte Paprika, Brunnenkresse und Kapern,  
serviert mit Rosmarin-Toast | 26 / 37

## VEGETARISCH

### ***Tagespasta***

mit Ofen-Tomaten, Blattspinat, Kräuteröl aus dem Seehof-Garten  
und geröstete Pinienkernen | 25

### ***Butter-Röschi***

mit Lenzerheide Bergkäse, Spiegelei aus Cazis  
und Kresse aus dem Seehof-Garten | 26

### ***Risotto Nero***

mit Zuckererbsen, Randen und Rucola | 26 

### ***Sommerliches Ofengemüse***

mit Ratatouille, Bündner Frischkäse und grünen Linsen | 27

### ***Pizzoccheri***

mit Kartoffeln, Rahm, Wirsing, Bergkäse  
und hausgemachtem Aprikosen-Chutney | 27

### ***Portion Trüffel Pommes Frites,***

dazu hausgemachte Kräutermayonnaise | 11 / 16

## FISCH

### ***Süßwasserfisch nach Tagesangebot***

mit Blumenkohl-Kartoffel-Püree, hausgemachter Aioli, Zitrone und Kresse | 39

## FLEISCH

### ***Klassische Capuns***

Gefüllt mit Spätzliteig und Speck, überbacken mit Parpaner-Alpkäse | 28

Im Ofen poeliertes ***Suprême vom Maishähnchen aus Cazis***,

mit Markbutter und Jus, Karotten-Gratin und grünen Butter-Spargeln | 39 

### Geschmortes ***Bündner Schweinskopfbäcklein***

mit Blumenkohl-Kartoffel-Püree und Ofengemüse | 42

### Gebratenes ***Bündner Lammrack***

mit Chimichurri, grünen Linsen und Ratatouille | 46

***Klassisches Wienerschnitzel*** vom Bündner Kalb,  
Kartoffel-Frühlingszwiebel-Salat mit Bouillon-Senf-Dressing,  
Zitrone und Preiselbeeren | 49

***Cordon Bleu Davos Lai*** vom Bündner Kalb,  
mit Bündnerfleisch und Lenzerheide-Bergkäse, hausgemachter Aioli,  
Ofengemüse und Zitrone

mit Pommes Frites | 52

oder Trüffel Pommes | 56

***Chateaubriand*** vom Bündner Rind ab zwei Personen    
mit Sauce Béarnaise und Jus, Ofengemüse | 76 pro Person

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Blumenkohl-Kartoffel-Püree

## DESSERTS

### **Hausgemachte Kuchen oder Dessert**

nach Tagesangebot | 9

### **Hausgemachte Bündner Nusstorte | 10**

### ***Saisonale Beerencrème***

mit Schokoladen-Erde und Basilikum-Chip | 13

### ***Seehof Coupe Dänemark***

Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln, Rahm | 13

### ***Sauerrahm Panna Cotta***

mit Vanille-Stachelbeeren | 14

### ***Coupe Romanoff***

mit frischen Erdbeeren, Meringues, Vanille-Glace und Rahm | 14

### ***Eiskaffee Davos Lai***

Vanilleglace, Mokka glace, Rahm, Espresso | 14

### ***Affogato* al caffè | 8**

mit Baileys | 12

### ***Glace von Gletsch aus Surava* | 4.60 pro Kugel**

Sauerrahm, Vanille, Schokolade, Kaffee

### ***Sorbet von Gletsch aus Surava* | 4.60 pro Kugel**

Verveine, Cassis, Zitrone

Rahm | 1.60

## HERKUNFT UND ALLERGENE

Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften aus der Region, zum Beispiel mit der Familie Rusterholz und Spiess. Die verwendeten Eier stammen aus Cazis.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches. Aus Nachhaltigkeitsgründen servieren wir ausschliesslich Süsswasserfische, bevorzugt aus der Schweiz.

Unsere Glatsch beziehen wir von Glatsch aus Surava und unsere Käsesorten sind stets Regional.

Betreffend Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

## LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Zubereitung ca. 20 min