



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 dir 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.

Lasse dich von unseren Weinkennern beraten und geniesse passend zu unseren Seehof Spezialitäten einen regionalen Tropfen Wein aus der Bündner Herrschaft.

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

Das ganze Seehof Team
wünscht viel Vergnügen und «An Guata!»

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

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

Betreffend Allergene und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Team.

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Zubereitung ca. 20 min