



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 am Nachmittag zwischen 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 Garten | 5 

SALATE

Sommersalat Davos Lai

mit saisonalen Beeren, gerösteten Kernen und Gartenkräutern | 15 

Radicchio-Kichererbsen Salat

mit Heidelbeer-Vinaigrette, und gerösteten Kernen | 14 / 18

Salatbeilage auf Wunsch: Bündner Rohschinken | 6

Saucen zur Wahl:

Französisches Dressing

Olivenöl und Balsamico

Hausdressing mit Lenzerheide-Buttermilch und Zitrone

Hausdressing mit Himbeer-Balsamico und Berghonig

SUPPEN

Tomatenkaltschale

mit Buttermilch und Dillschnee | 12

Gemüsebouillon

mit hausgemachten Spinatflädli und Bärlauchöl | 14

SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Hausgemachtes Tartelette mit Zucchini,
Crème Fraîche mit Gartenkräutern, Salatbouquet | 16

Vitello Forello (CH)
mit Estragon-Pesto und Sommerkräuter aus dem Seehof-Garten | 16 / 21 

Rindstatar vom Bündner Rind,
Hausdip mit geräucherter Paprika, Brunnenkresse, und Kapern,
serviert mit Thymian-Toast | 26 / 37

ZUM TEILEN

Assortiertes Bündner Fleischplättli
mit Lenzerheide-Bergkäse und fermentiertes Gemüse | 26 / 31

VEGETARISCH

Portion Trüffel Pommes Frites,
dazu hausgemachte Kräutermayonnaise | 11 / 16

Tagespasta
mit Ofen-Tomaten, Blattspinat, Gartenkräuter-Öl,
geröstete Pinienkernen | 25

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

Pizzoccheri
mit Kartoffeln, Rahm, Wirsing, Bergkäse und Arikosen-Chutney | 27

SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FLEISCH/FISCH

Klassische Capuns

Gefüllt mit Spätzliteig und Speck, überbacken mit Parpaner Alpkäse | 27

Schweinsbratwurst Metzgerei Spiess Lenzerheide
mit Zwiebelsauce und Butterröschi | 27

Fitnesssteller mit Berghuhnbrust «Rusterholz»,
mit Alpenkräuterbutter und gemischtem Salat nach Tagesangebot | 29

Fitnesssteller mit Zanderknusperli

mit Alpenkräuter-Crème-Fraîche, serviert mit gemischtem Salat
nach Tagesangebot | 23 / 29

Klassisches Wienerschnitzel vom Bündner Kalb,
Kartoffel-Gurken Salat und Apfel-Kürbiskernöl-Dressing, Bio-Zitrone | 49



SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.