

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!»

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

Dessert

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

Spezialitäten

Vorspeise | 12

Hauptgang | 18

zusätzliche Beilage | 9

Möglichkeit auf 3-Gänge

Wenn Sie sich für 3 Gänge entscheiden, kommen wir gerne entsprechend mit den Spezialitäten-Aufpreisen entgegen. Bitte beachten Sie, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge im nachhinein keine Rückerstattung erfolgt.

Reservation

Die Halbpension ist im Voraus zu buchen. Falls Sie nach Ihrer Anreise unsere Halbpension dazubuchen möchten, bitten wir Sie, uns jeweils bis um 16:00 Uhr zu informieren.

SAISONBROT

Hausgemachte Focaccia

mit Rosmarin aus dem Seehof-Garten

SALATE

Gemischter Salat nach Tagesangebot

Radichio-Kichererbsen Salat

mit Heidelbeer-Vinaigrette, und gerösteten Kernen

Sommersalat Davos Lai

mit saisonalen Beeren, gerösteten Kernen und Gartenkräutern 

Salatbeilage auf Wunsch: Bündner Rohschinken

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

Erbsencreme-Suppe


mit Sauerrahm und Minze 

Gemüsebouillon

mit hausgemachten Spinatflädli und Bärlauch-Öl

VORSPEISEN

Bündner Frischkäse

mit Tomaten-Granita und Basilikum-Öl 


Hausgemachtes Zucchini-Tartelette

mit Crème Fraîche, Gartenkräutern und Salatbouquet

Vitello Forello (CH)

mit Estragon-Pesto und Sommerkräuter aus dem Seehof-Garten

Rindstatar vom Bündner Rind,

Geräucherte Paprika, Brunnenkresse und Kapern,
serviert mit Rosmarin-Toast 

VEGETARISCH

Pasta nach Tagesangebot

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

Butter-Röschi

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

Risotto Nero

mit Zuckererbsen, Randen und Rucola 

Sommerliches Ofengemüse

mit Ratatouille, Bündner Frischkäse und grünen Linsen

Pizzoccheri

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

Portion Trüffel Pommes Frites,

dazu hausgemachte Kräutermayonnaise 

SOMMERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot

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

FLEISCH

Klassische Capuns

Gefüllt mit Spätzliteig und Speck, überbacken mit Parpaner-Alpkäse


Im Ofen poeliertes ***Suprême vom Maishähnchen aus Cazis***, mit Markbutter und Jus, Karotten-Gratin und grünen Butter-Spargeln 





Geschmortes ***Bündner Schweinskopfbäcklein*** mit Blumenkohl-Kartoffel-Püree und Ofengemüse

Gebratenes Bündner Lammrack

mit Chimichurri, grünen Linsen und Ratatouille 

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

Cordon Bleu Davos Lai vom Bündner Kalb, mit Bündnerfleisch und Lenzerheide-Bergkäse, hausgemachter Aioli, Ofengemüse und Zitrone 
mit Pommes Frites
oder Trüffel Pommes

Chateaubriand vom Bündner Rind ab zwei Personen    
mit Sauce Béarnaise und Jus, Ofengemüse
Beilagen nach Wahl:
Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Blumenkohl-Kartoffel-Püree

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen oder Dessert
nach Tagesangebot

Hausgemachte Bündner Nusstorte

Saisonale Beerencrème
mit Schokoladen-Erde und Basilikum-Chip

Seehof Coupe Dänemark
Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln, Rahm

Sauerrahm Panna Cotta
mit Vanille-Stachelbeeren

Coupe Romanoff
mit frischen Erdbeeren, Meringues, Vanille-Glace und Rahm

Eiskaffee Davos Lai
Vanilleglace, Mokka-glance, Rahm, Espresso

Affogato al caffè

Glace von Gletsch aus Surava
Sauerrahm, Vanille, Schokolade, Kaffee

Sorbet von Gletsch aus Surava 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