

HALBPENSION À LA CARTE

Gerne darfst du dein Wunschmenü aus vorliegender Karte selbst zusammenstellen.

Entscheide selbst in welcher Reihenfolge wir dir dein persönliches 4-Gänge Menü servieren.

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Hauptgang

Dessert

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

Spezialitäten

Vorspeise | 12

Hauptgang | 18

zusätzliche Beilage | 9

Möglichkeit auf 3-Gänge

Wenn du dich für 3 Gänge entscheidest, kommen wir gerne entsprechend mit den Spezialitäten-Aufpreisen entgegen. Bitte beachte, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge im Nachhinein keine Rückerstattung erfolgt.

Reservation

Die Halbpension ist im Voraus zu buchen. Falls du nach deiner Anreise unsere Halbpension dazubuchen möchtest, bitten wir dich, 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 Kräutern aus dem Seehof-Garten

Salatbeilage auf Wunsch: Bündner Rohschinken 

Saucen zur Wahl:

Französisches Dressing

Italienisches Dressing


Hausdressing mit Lenzerheide-Buttermilch und Zitrone

SUPPEN

Kalte Alpensuppe mit Tomate

Lenzerheide-Buttermilch und Dillschnee

Erbsen-Crème-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, Kräutern aus dem Seehof-Garten und Salatbouquet

Vitello Forello (CH)

mit Estragon-Pesto und Kräuter aus dem Seehof-Garten 

Rindstatar vom Bündner Rind,

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

VEGETARISCH

Seehof Pasta nach Tagesangebot

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

Heidsee 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 

FISCH

Süßwasserfisch nach Tagesangebot

mit Blumenkohl-Kartoffel-Püree, grünen Butter-Spargeln, hausgemachter Aioli, Zitrone und Kresse aus dem Seehof-Garten

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, Polenta-Pommes 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, grüne Butter-Spargeln

SOMMERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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 Seehof Art
Vanilleglace, Mokka glace, Rahm, Espresso, Kaffeebohnen,
Salz-Karamell-Sauce, Eiswürfel

Affogato al caffè

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

Sorbet von Gletsch aus Surava pro Kugel
Verveine, Cassis, Zitrone

mit / ohne Rahm

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 Eier stammen aus Cazis, unsere Butter und viele Käsesorten beziehen wir aus der Alpkäserei Parpan.

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 Gletsch aus Surava.

Betreffend Allergien und Zusatzstoffen wende dich bitte an unser Team.

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Zubereitung ca. 20 min