



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!»

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 Gartenkräutern aus dem Seehof-Garten

Salatbeilage auf Wunsch: Bündner Rohschinken

Saucen zur Wahl:

Französisches Dressing

Italienisches Dressing


Hausdressing mit Lenzerheide-Buttermilch und Zitrone

SUPPEN

Tomatenkaltschale

mit Lenzerheide-Buttermilch und Dillschnee

Erbсенcrème-Suppe


mit Sauerrahm und Minze 

Gemüsebouillon

mit hausgemachten Spinatflädli und Bärlauch-Öl

VORSPEISEN

Frischkäse

mit Tomaten-Granita und Basilikum-Öl 

Hausgemachtes Zucchini-Tartelette

mit Crème Fraîche, Gartenkräutern aus dem Seehof-Garten und Salatbouquet

Vitello Forello (CH)

mit Estragon-Pesto und Kräuter aus dem Seehof-Garten 

Rindstatar vom Schweizer 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

Heidsee Butter-Röschi

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

Pilzrisotto

mit saisonalen Pilzen, Rucola und gehobeltem Bergkäse 

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 Aioli

SOMMERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FISCH

Süßwasserfisch nach Tagesangebot

mit Blumenkohl-Kartoffel-Püree, gegrillter Lauch, 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 gegrillten Zucchetti 

Geschmortes Schweizer Schweinskopfbäcklein

mit Blumenkohl-Kartoffel-Püree und Ofengemüse

Gebratenes Lammrack

mit Chimichurri, Polenta-Pommes und Ratatouille 

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

Cordon Bleu Davos Lai vom Schweizer Kalb, 

mit Bündnerfleisch und Lenzerheide-Bergkäse, hausgemachter Aioli, Ofengemüse und Zitrone

mit Pommes Frites

oder Trüffel Pommes

Chateaubriand vom Schweizer 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

Biscuit mit Waldbeersirup, Schokoladen-Erde,
saisonalen Beerencrème und Basilikum-Chip

Seehof Coupe Dänemark

Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln, Rahm

Seehof Crema Catalana

mit Zitronen-Gel, weisser Schokolade und saisonalen Beeren 

Coupe Romanoff

mit frischen Erdbeeren, Meringues, Vanille-Glace und Rahm

Eiskaffee Davos Lai

Vanilleglace, Rahm, Espresso,
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

Rahm | 1.60

HERKUNFT UND ALLERGENE

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

Da das Lamm-Angebot aus der Schweiz zu klein ist, beziehen wir das Lammrack aus Neuseeland/Australien.

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 Glatsh 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