



Lieber Seehof Gast

Der gefrorene Heidsee, das Glitzern auf den schneebedeckten Wegen,
hi und da ein Eichhörnchen, welches etwas zu knabbern sucht, und der
Geruch von Holzfeuer in der Luft...
Die winterliche Idylle bei uns am Heidsee könnte nicht zauberhafter sein!

Bei uns erleben Sie nicht nur pure Natur, sondern auch kulinarische
Genussmomente, die in Erinnerung bleiben.

Lassen Sie sich inspirieren und verwöhnen von unserer kreativen
Küchencrew, sowie unserem aufmerksamen Service.

Probieren Sie Bündner Traditionsgerichte, unsere Seehof Klassiker und
raffinierte saisonale Speisen.

Auf Ihrem Teller präsentieren wir Ihnen saisonale Produkte aus der
Region, zu welchen wir Ihnen mit Vergnügen den passenden Wein aus dem
Bündner Land servieren.

Schön sind Sie bei uns,
viel Vergnügen und „an guätä!“
wünscht ihr Seehof Team.

HALBPENSION

Gerne dürfen Sie sich Ihre persönliche Halbpension aus vorliegender Karte selbst zusammenstellen.

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 | 11

Hauptgang | 15

zusätzliche Beilage | 9

Für den kleinen Hunger

Haben Sie unsere Halbpension gebucht, würden aber lieber auf das 4-Gänge Menü verzichten und wünschen à la carte zu essen?

Lassen Sie es uns bitte vor Ihrer Bestellung wissen.

3-Gänge

Essen Sie nur 3 Gänge, kommen wir gerne entsprechend mit den Spezialitäten Aufpreisen entgegen.

Bitte beachten Sie, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge im Nachhinein keine Rückerstattung erfolgt.

Kurzfristige Halbpension

Falls Sie nachträglich unsere Halbpension buchen möchten, bitten wir Sie, uns bis um 16:00 Uhr vor dem entsprechenden Abendessen zu informieren.

SALATE

Gemischter Salat
nach Tagesangebot

Winter-Blattsalat
Ei aus Cazis | Kräuter-Crôutons | Birnen

Ciccorino Rosso 
Gebratene Pilze | Randen | Haselnüsse

Salatsauce nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Haus-Dressing

SUPPEN

Zwiebelsuppe 
Weisswein | Lenzerheide-Bergkäse | Schnittlauch | Kräuter-Crôutons

Sellerie-Crèmesuppe
Gemüse-Chip | Rahm | Dill

Bündner Gerstensuppe Davos Lai 
Gemüsebouillon | Suppengemüse | Bündlerfleisch-Stroh

VORSPEISEN

Randen-Tatar

Petersilien-Mayonnaise | Hüttenkäse | Focaccia | 

Lauchquiche

Lenzerheide-Bergkäse | Salatbouquet | Orange | Fenchel |
Alpenkräuter-Crème-Fraîche

Hausgemachtes **Wildleber-Pâté**

Preiselbeeren | Zwiebeln | Karamell | Rosmarin-Toast

Rindstatar vom Schweizer Rind

Kapern | Kartoffeln | Kresse | Petersilie | Rosmarin-Toast

VEGETARISCH

Hausgemachte **Chässpätzli** Davos Lai

Lenzerheide-Bergkäse | Apfelmus | Röstzwiebel

Winter-Tagliatelle

Federkohl | Eigelb | Parmesan | geröstete Pinienkerne

Pilz-Gerstotto

Lauch | Salbei | Haselnüsse

Pizzoccheri

Kartoffeln | Buchweizen-Pasta | Wirsing | Rahm |
Lenzerheide-Bergkäse | Kürbis-Chutney

Portion Trüffel Pommes

dazu hausgemachte Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch

FISCH

Gebratenes **Fischfilet** nach Tagesangebot 
Kartoffelstock | Kürbis | Mandarinen-Milchschaum | Zitrone

FLEISCH

Gerollte & glasierte **Berghuhnbrust aus Cazis** 
Pilz-Gerstotto | Wintergemüse | Geflügel-Velouté

Ossobucco alla Milanese vom Schweizer Kalb
Safranrisotto | Wintergemüse | Schmorsauce | Gremolata

Saltimbocca vom Schweizer Säuli
Kartoffelgratin | Wintergemüse | Salbei | Rosmarin-Jus 

Züri-Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb
Butterröschi | Champignonrahmsauce




Roastbeef vom Schweizer Rind
Gnoggi | Blumenkohl | Safran | Honig | Senf | Sauce Colbert 

SEEHOF KLASSIKER

Klassische **Capuns** 
Spätzliteig im Mangold-Mantel | Speck | Parpaner-Alpkäse

Klassisches **Wienerschnitzel** vom Schweizer Kalb
Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch

Cordon Bleu Davos Lai vom Schweizer Kalb
Bündnerfleisch | Pommes Frites | Wintergemüse | Lenzerheide-Bergkäse | 
Trüffel-Mayonnaise

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind, ab zwei Personen   
Wintergemüse | Sauce Béarnaise | Jus | 72 pro Person
Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Trüffel Pommes Frites, Kartoffelgratin,
Safranrisotto, Pilz-Gerstotto

WINTERKARTE HALBPENSION

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS UND KUCHEN

Hausgemachte *Tageskuchen*

Hausgemachte Bündner *Nusstorte* 

Bratapfel-Traum im Glas

Mascarpone | Spekulatius | Vanille 

Marroni-Cannoli

Kaffee | Schokolade | Marroni

Wintergewürz-Parfait

Zimt | Muskat | Nelken | Rahm | Mandarine

Coupe Dänemark

Vanille-Glace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm

Affogato al caffè
mit Amaretto

Bündner Glace von Glatzsch aus Surava  

Glatzsch Rahmglace

Vanille | Schafmilch-Honig | Kaffee | Zimt | Marzipan

Glatzsch Sorbet

Mandarine | Sanddorn | Cassis | Ingwer-Limette | Dunkle Schokolade

Wochenglace

Fragen Sie unser Serviceteam nach dem aktuellen Wochenglace!

Unseren kleinen Gästen servieren wir gerne folgende Glace-Sorten:
Vanille | Erdbeere | Schokolade

Auf Wunsch servieren wir gerne Rahm zu Ihrem Dessert.

HERKUNFT UND ALLERGENE

Eier und Milchprodukte

Unsere Butter und viele Käsesorten beziehen wir aus der Alpkäserei Parpan, der Bauer in Cazis beliefert uns mit regionalen Eiern und der Bündner Glacelieferant «Glatlach» aus Surava versorgt uns mit hochwertigem Glace, hergestellt aus Bio-Milch und wenn möglich aus Schweizer Früchten.

Fleisch

Unser Fleisch beziehen wir aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften mit Bauern und Produzenten in der Region.
Die Wildleber beziehen wir aufgrund des eingeschränkten Angebotes aus der EU.

Fisch

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches. Aus Nachhaltigkeitsgründen servieren wir Ihnen auf 1500m grösstenteils Süsswasserfische, bevorzugt aus der Schweiz.

Allergien, Intoleranzen und Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien oder Intoleranzen, damit wir Sie entsprechend beraten und unsere Küche informieren können, um Ihnen die geeigneten Alternativen zu servieren.

LEGENDE



Der Küchenchef empfiehlt



Regionalität



Zubereitung ca. 20 min