

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 | 12
Hauptgang | 18
zusätzliche Beilage | 9
Dessert | 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-Croutons | Birnen

Ciccorino Rosso 
Gebratene Pilze | Randen | Haselnüsse

Hausgemachte Salatsauce nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Haus-Dressing

SUPPEN

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

Sellerie-Crèmesuppe
Gemüse-Chip | Dill | Rahm

Bündner Gerstensuppe Davos Lai 
Gemüsebouillon | Suppengemüse | Bündlerfleisch-Stroh

VORSPEISEN

Randen-Tatar

Petersilien-Mayonnaise | Hüttenkäse | Focaccia

Quiche Lorraine

Lenzerheide-Bergkäse | Lauch | Speck |
Orange | Fenchel | Salatbouquet | 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 à la carbonara

Federkohl | Eigelb | Parmesan | Pinienkerne

Pilz-Gerstotto

Lauch | Salbei | Haselnüsse

Pizzoccheri

Buchweizen-Nudeln | Kartoffeln | 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-Jus

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 *lauwarm serviert* 
Gnoggi | Blumenkohl | Safran | Honig | Senf | Sauce Colbert

SEEHOF KLASSIKER

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

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

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

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 | Mandarine | Rahm

Coupe Dänemark

Vanille-Glace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm

Affogato al caffè

Vanilleglace | Espresso

auf Wunsch mit Amaretto

Bündner Glace von Gletsch aus Surava



Gletsch Rahmglace

Vanille | Honig | Kaffee | Zimt | Marzipan

Gletsch Sorbet

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

Wochenglace

Fragen Sie unser Serviceteam nach dem aktuellen Wochenglace!

Auf Wunsch servieren wir gerne Rahm zu Ihrem Dessert.

HERKUNFT UND ALLERGENE

Eier und Milchprodukte

Viele Käsesorten beziehen wir aus der Alpkäserei Parpan, der Bauer in Cazis beliefert uns mit regionalen Eiern und der Bündner Glace-Lieferant «Glatsch» 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