

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

SAISON BROT

Focaccia mit Rosmarin aus dem Garten

SALATE

Gemischter Salat

nach Tagesangebot

Caesar Salat

Lattich | Eisbergsalat | Parmesan | Sardellen | Croûtons | Speck

Sommersalat Davos Lai

Gemischter Blattsalat | Saisonale Früchte | Mandeln | Kresse | Feta |
Buchweizen

Salatsaucen

Französisch, Italienisch oder Haus-Dressing

SUPPEN

Hausgemachte Gemüsebouillon

Gemüse-Tatar | Bärlauch

Rüebli-Sbrinz Crèmesuppe

Rüebli | Sbrinz-Käse | Pistazien | Wurzelgemüse-Chip

Minestrone Seehof Art

Tomate | Sommergemüse | Bohnen | Basilikum | Hausgemachte Pasta

VORSPEISEN

Bruschetta mit Spargel und Tomate

Grüne Spargel | Tomate | Ricotta | Focaccia

Geräucherte Forelle (CH)

Rettich | Radieschen | Remouladensauce |
Brunnenkresse | Focaccia

Poulet-Leber (CH) crème brûlée

Apfel-Chutney | Holunder | Balsamico | Focaccia

Kalbstatar (CH)

Peperoni | Olivenöl | Bärlauch | Engelshaar | Rosmarin-Toast

VEGETARISCH

Käsespätzli Davos Lai

Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmuss | Schnittlauch

Kartoffelrösti

Bündner Bergkäse | Spiegelei | Peterli-Mayonnaise | Gartenkresse

Crémiges Linsenragout

Mangold | Rüebli | Kräuter-Öl | Lauch | Rahm
Auf Wunsch mit pochiertem Ei aus Cazis

Alpen-Cuppa

Reis | Zucchettiblüte | Bohnen | Alpenkräuter
Sommergemüse | Haus-Dip

Risotto Stad

Erbsen | Spinat | Zucchini | Parmesan

Pasta Stad

Peperoni-Auberginen-Pesto | Frischkäse | Kerbel | Olivenöl | Parmesan

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot (CH)

Kartoffel-Stampf | Sommergemüse | Zitronen-Bärlauch-Schaum | Kräuter

FLEISCH

Gerollte Truthahnbrust (CH)

Gnocchi | Morcheln | Rüeblli | Kefen | Jus

24 Std. sous-vide gegarter Schweinebauch (CH)

Pizokel | Spargel | Weisskabis | Schwarzbier

Kalbsrahmgulasch (CH)

Butterspätzle | Sommergemüse | Paprika | Sauerrahm

Ribeye vom Weiderind (CH)

Spiralkartoffeln | Ratatouille | Sauerrahm-Dip | Fleur de Sel

SEEHOF KLASSIKER

Capuns

Spätzliteig | Mangold | Speck | Bergkäse

Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffel Salat | Maggikraut | Joghurt | Gurke | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch

Cordon Bleu Davos Lai vom Schweizer Kalb

Rohschinken | Raclette-Käse | Pommes Frites | Sommergemüse | Zitrone

DESSERTS UND KUCHEN

Hausgemachter *Kuchen* nach Tagesangebot

Hausgemachte *Bündner Nusstorte* 

Zitronentartelette

Mürbeteig | Zitronencreme

Coupe Pavlova

Sauerkirschen | Tonkabohnen-Glace | Meringues | Rahm

Schokoladen-Crèmeux

Financier | Waldbeeren-Gel | Röteli

Eiskaffee Davos Lai

Vanille-Glace | Kaffee | Rahm

Affogato al caffè

Vanille-Glace | Espresso

Glace von Gletsch aus Surava |

Tonkabohne | Haselnuss | Joghurt-Zitrone | Kaffee |
Schafmilch-Weisse Schokolade |

Sorbet von Gletsch aus Surava |

Erdbeere | Heidelbeere | Pfirsich | Blutorange | Mango

+ Rahm

HERKUNFT UND ALLERGENE

Eier und Milchprodukte

Viele Käsesorten beziehen wir aus der Alpkäserei Parpan. Familie Rustis aus Cazis beliefert uns mit regionalen Eiern und der Bündner Glace-Lieferant «Glatsch» aus Surava versorgt uns mit hochwertigen Glaces, hergestellt aus Bio-Milch und wenn möglich aus Schweizer Früchten.

Fleisch und Brot

Unser Fleisch und Brot beziehen wir aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften mit Bauern und Produzenten, wie die Familie Rusterholz in der Region.

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. 30 min