



Bergsommer

Die Bauern der Region sind fleissig auf Feld und Acker,
die Kühe grasen auf saftigen Wiesen,
frische Bergmilch wird zu schmackhaftem Käse verarbeitet und das Fleisch
könnte nicht zarter sein.

Bei uns servieren wir Ihnen genau diese Produkte und weitere
Köstlichkeiten der Region. Unser Ziel ist es, Ihnen stehts die beste Qualität
auf Ihrem Teller zu ermöglichen.

Der Seehof Bergsommer begeistert mit raffinierten Vorspeisen, bezaubert
mit kreativen Hauptgängen und lässt Sie träumen, während das Dessert auf
Ihrer Zunge zergeht.

Freuen Sie sich auf eine naturnahe Bergküche aus regionalem Einkauf,
bewährte Schweizer-Liebliche und hausgemachte Seehof-Klassiker.

Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine,
welche Ihren kulinarischen Aufenthalt abrunden.

Schön sind Sie bei uns,
viel Vergnügen und „an guäta!“

SALATE

Gemischter Salat

nach Tagesangebot | 14

Caesar Salat

Lattich | Eisbergsalat | Parmesan | Sardellen | Croûtons | Speck | 15

Sommersalat Davos Lai

Gemischter Blattsalat | Saisonale Früchte | Mandeln | Kresse |
Frischkäse | Buchweizen | 16

Salatsaucen

Französisch, Italienisch oder Haus-Dressing

SAISON BROT

Focaccia mit Rosmarin aus dem Garten | 6

SUPPEN

Hausgemachte Gemüsebouillon

Gemüse-Tatar | Bärlauchpesto | 13

Rüebli-Sbrinz Crèmesuppe

Rüebli | Sbrinz-Käse | Pistazien | Wurzelgemüse-Chip | 14

Minestrone Seehof Art

Tomate | Sommergemüse | Bohnen | Basilikum | Hausgemachte Pasta | 15

VORSPEISEN

Heidsee Bruschetta

Tomate | Ricotta | Cipolotti | Zucchini | Basilikum | 16

Geräucherte Forelle (CH)

Rettich | Radieschen | Remouladensauce |
Brunnenkresse | Focaccia | 20

Poulet-Leber (CH) crème brûlée

Apfel-Chutney | Holunder | Balsamico | Focaccia | 21

Kalbstatar (CH)

Peperoni | Bärlauchöl | Cornichons | Engelshaar |
Mayonnaise | Rosmarin-Toast | 28 / 36

VEGETARISCH

Käsespätzli Davos Lai

Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch | 24

Kartoffelrösti

Bündner Bergkäse | Spiegelei | Peterli-Mayonnaise | Gartenkresse | 25

Veganes Linsenragout

Mangold | Rüebli | Kräuter-Öl | Lauch | 26
Auf Wunsch mit pochiertem Ei aus Cazis | +3

Risotto Stad

Erbsen | Spinat | Zucchini | Parmesan | 26

Pasta Stad

Peperoni-Auberginenpesto | Frischkäse |
Alpenkräuter | Olivenöl | Parmesan | 27

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot

Kartoffelstampf | Sommergemüse |
Zitronenschaum | Kräuter | Zitrone | 39

FLEISCH

Gerollte Truthahnbrust (CH)

Gnocchi | Morcheln | Rüeblì | Kefen | Jus | 36

24 Std. sous-vide gegarter Schweinebauch (CH)

Hausgemachte Pizokel | Mini Brokkoli | Weisskabis | Schwarzbier | 38

Kalbsrahmgulasch (CH)

Butterspätzle | Sommergemüse | Paprika | Sauerrahm | 44

Ribeye vom Weiderind (CH)

Spiralkartoffeln | Ratatouille | Sauerrahm-Dip | Fleur de Sel | 56

SEEHOF KLASSIKER

Capuns

Spätzliteig | Mangold | Speck | Bergkäse | 32

Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Maggikraut | Joghurt | Gurke | Zitrone |
Preiselbeeren auf Wunsch | 49

Cordon Bleu Davos Lai vom Schweizer Kalb

Rohschinken | Raclette-Käse | Pommes Frites |
Sommergemüse | Zitrone | 52

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind, ab zwei Personen 
Sommergemüse | Sauce Béarnaise | Jus | 79 pro Person
Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Trüffel Pommes Frites, Spätzli, Spiralkartoffeln

DESSERTS UND KUCHEN

Hausgemachter **Kuchen** nach Tagesangebot | 9

Hausgemachte **Zitronentarte**

Mürbeteig | Zitronencrème | 11

Hausgemachte **Bündner Nusstorte** | 12



Coupe Pavlova

Sauerkirschen | Tonkabohnen-Glace | Meringues | Rahm | 14

Schokoladen-Crèmeux

Financier | Waldbeeren-Gel | Röteli | 14

Gerührter Eiskaffee Davos Lai

Vanille-Glace | Kaffee | Rahm | 14

Affogato al caffè

Vanille-Glace | Espresso | 9

mit Baileys | 12

Glace von Glatsch aus Surava |

Tonkabohne | Haselnuss | Joghurt-Zitrone | Kaffee |

Marzipan | 4.60 pro Kugel

Sorbet von Glatsch aus Surava |

Erdbeere | Heidelbeere | Pfirsich | Holunderblüte | Mango | 4.60 pro Kugel

Wochen-Glace von Glatsch aus Surava

Fragen Sie unser Serviceteam nach unserem aktuellen Glace-Angebot.

| 4.60 pro Kugel

+ Rahm | 1.60

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 aus der Region, wie die Familie Rusterholz aus Cazis.

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. Auf Wunsch bieten wir ausgewählte Gerichte auch in veganer, glutenfreier oder laktosefreier Variante an.

Öffnungszeiten Küche

Warme Küche bis 21:00 Uhr, Dessertspeisen bis 21:45 Uhr

LEGENDE



Der Küchenchef empfiehlt



Regionalität



Zubereitung ca. 30 min



«Stad» = Sommer in Rätoromanisch