

Bergwinter

Liebe Gäste

Draussen wirbelt der erste Schnee durch die Luft,
bedeckt die Berge und Wälder,
während Eichhörnchen und Spatzen neugierig ihre Spuren hinterlassen.
Ein Wintertag voller Magie, der zum Verweilen einlädt.

Unsere Küche in den Schweizer Alpen lebt von Tradition und Leidenschaft.
Über offenem Feuer wurden einst aus wenigen Zutaten köstliche
Mahlzeiten gezaubert, und beim Kachelofen in der warmen Stube erzählten
sich die Menschen Geschichten, die noch heute lebendig sind.

Berggerichte begeistern Klein und Gross, ob zum Zmittag, am Nachmittag
oder zum Znacht, ein herzhaftes Mahl ist immer Balsam für Körper und
Seele.

Wir laden Sie ein, die kulinarische Vielfalt unserer Region zu entdecken:
Mit sorgfältig ausgewählten, regionalen Produkten, bewährten Schweizer
Klassikern und unseren hausgemachten Seehof-Spezialitäten.
Dazu reichen wir Ihnen ausgewählte Weine, die Ihr Genusserlebnis perfekt
abrunden.

Schön, dass Sie bei uns sind, geniessen Sie den Aufenthalt und lassen Sie
sich verwöhnen.

„An guäta!“

SAISONBROT

Focaccia mit Rosmarin | 5 

SALATE

Gemischter Salat nach Tagesangebot | 14

Winter-Blattsalat

Portulak-Salat | Radicchio | Hüttenkäse | Croûtons | Baumnüsse | 15

Salat Saucen

Französisch | Italienisch | Hausdressing

Randen-Salat

Gelbe Rande | Nüsslisalat | Ziegenfrischkäse | Sonnenblumenkerne |
Randen-Dressing | 15

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

Bündnerfleisch | hausgemachte Gemüsebouillon | Gerste | Wurzelgemüse |
Rahm | 14

Weisskohl-Crèmesuppe

Hausgemachte Gemüsebouillon | Senfkörner | Weisswein | Rahm | Honig |
Senfschaum | 14

Safran-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | Safran | handgemachte Spinatflädli |
Schnittlauch | 14

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Spitzkabis

Weisswein | Kresse | Sbrinz | Beurre Blanc | Olivenöl | Alpenkräuter | 16

Vitello Tonnato Davos Lai (CH)

Kalbsfleisch | Cornichons | Knoblauch | Kapern | Radieschen | 18

Bio-Rindstatar (CH)

Schwarzer Knoblauch | Champignons | Crème-fraîche | Senfkörner |
Kapern | Mayonnaise | Rosmarin-Toast | 29/ 37

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai

Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch | 25

Safran-Risotto

gemischte Pilze | vegane Mayonnaise | Gremolata | 25

Kartoffel-Kürbiströsti

Spiegelei | Bündner Bergkäse | Wintergemüse | Gartenkresse |
Trüffel-Mayonnaise | 26

Randen-Gnocchi

Rande | Béchamel | Kräuteröl | Meerrettichschaum | 27

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot

Kartoffel | Rosenkohl | Kichererbsen | Honig | Estragon |
Butter | Zitrone | 39

FLEISCH

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Polenta | Wintergemüse | Champignons | Paprikasauce | 34

Kalbsleberli (CH)

Kartoffel-Kürbiströsti | Lardo | Pilze | Zwiebel | Rosmarin | Jus | 42

Wildschwein-Ragout (AT)

Quarkspätzli | Wurzelgemüse | Rotwein-Schmorsauce | 44

Kräuter-Tomahawk (CH)



Kräuterschwein | Safran-Risotto | Ofentomate | Alpenkräuter | Jus | 46

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch | 49

Ribeye vom Weiderind (CH)

Kartoffel-Kroketten | Knochenmark | Wintergemüse | Jus | 54

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind, ab zwei Personen

Wintergemüse | Sauce Béarnaise | Jus | 76 pro Person

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Kartoffel-Kroketten, Safran-Risotto

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot | 10

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12 

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm | 13

Griessschnitte 

Weizengriess | Kirschkompott | Schokolade | Pistazienglace | 14

Vanille-Birne

Butter-streusel | Vanillecrème | Mascarpone | Zimt | Honig | 14

Panna-Cotta Davos Lai 

Rubi-Schokolade | Wacholder | Milch | Ingwer | Gin | 14

Affogato al caffè | 8

mit Baileys | 15

Glace von Gletsch aus Surava 

Heidelbeere | Honig | Marzipan | Schafmilch-Weisse Schokolade |
Tonkabohne | 4.60 pro Kugel

Sorbet von Gletsch aus Surava 

Sanddorn | Mango | Erdbeere | Pfirsich | dunkle Schokolade | 4.60 pro Kugel

Rahm | 1.60

HERKUNFT UND ALLERGENE

Eier und Milchprodukte

Viele Käsesorten beziehen wir aus der Alpkäserei Parpan. Familie Rusterholz aus Cazis beliefert uns mit regionalen Eiern und der Bündner Glacé-Lieferant „Glatsch“ aus Surava versorgt uns mit hochwertigen Glacés, 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, oder dem Metzger Künzli aus Chur, welche uns mit Ihren Spezialitäten verwöhnen.

Fisch

Gerne geben wir Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches, bitte fragen Sie unser Team. 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 geeignete Alternativen zu servieren. Auf Wunsch können wir ausgewählte Gerichte auch in veganer, glutenfreier oder laktosefreier Variante anbieten.

Öffnungszeiten Küche

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

LEGENDE

Küchenchef`s Empfehlung



Regionalität



Vegan



Zubereitung ca. 30 min