Seehof

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 Z'nacht, 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



VORSPEISEN

Spitzkabis

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

Vitello Tonnato Davos Lai (CH)

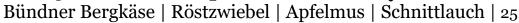
Kalbsfleisch | Cornichons | Knoblauch | Kapern | Radieschen | 18

Bio-Rindstatar (CH)

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai 😽



Safran-Risotto 🗸

gemischte Pilze | vegane Mayonnaise | Gremolata | 25

Kartoffel-Kürbisrösti 🖁

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

Randen-Gnocchi

Rande | Béchamel | Kräuteröl | Meerrettichschaum | 27



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-Kürbisrösti | Lardo | Pilze | Zwiebel | Rosmarin | Jus | 42

Wildschwein-Ragout (AT)

Quarkspätzli | Wurzelgemüse | Rotwein-Schmorsauce | 44

Kräuter-Tomahawk (CH)

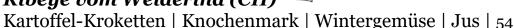
Kräuterschwein | Safran-Risotto | Ofentomate | Alpenkräuter | Jus | 46

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch | 49

Ribeye vom Weiderind (CH)



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



DESSERTS

Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot | 10

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm | 13

Griesschnitte
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 Glatsch aus Surava
Heidelbeere | Honig | Marzipan | Schafmilch-Weisse Schokolade |
Tonkabohne | 4.60 pro Kugel

Sorbet von Glatsch 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