

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 zur Wahl

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 Davos Lai

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

Vitello Trotato (CH)

Kalbsfleisch | geräucherte Forelle | Cornichons | Kapern | Radieschen | 18

Bio-Rindstatar (CH)



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

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai



Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch | 25

Kartoffel-Kürbiströsti



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

Gnocchi



Rande | Béchamel | Kräuteröl | Meerrettichschaum | 27

Safran-Risotto



gemischte Pilze | vegane Mayonnaise | Gremolata | 25

ZUM TEILEN

Assortiertes Bündner Fleischplättli 
Lenzerheide Bergkäse | Essiggemüse | 27/ 34

FISCH

Fitnesssteller Zanderknusperli
gemischter Salat nach Tagesangebot | 29

FLEISCH

«Roschtbratwurst» vom Metzger Künzli (Chur) 
Zwiebelsauce | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | 29

Fitnesssteller Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis) 
Alpenkräuterbutter | gemischter Salat nach Tagesangebot | 32

Pulled Pork Davos Lai (CH) 
Gezupfter Schweinebauch | hausgemachtes frittiertes Brot / Langosch |
Sauerrahm | Alpenkräuter | Meerrettich | 39

Kalbsleberli (CH) 
Kartoffel-Kürbiströsti | Lardo | Pilze | Zwiebel | Rosmarin | Jus | Kresse | 44

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb
Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch | 49

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen und Wähen, nach Tagesangebot | 10

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12  

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm | 13

Vanille-Birne

Butterstreusel | Vanillecrème | Mascarpone | Zimt | Honig | 14

Griesschnitte 

Weizengriess | Kirschkompott | Schokolade | Pistazienglace | 14

Panna-Cotta Davos Lai 

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

Affogato al caffè | 8

mit Baileys | 13

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.

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Regionalität



Vegan