

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 | Rande | Croutons | Baumnuss | 15

Salat Saucen

Französisch | Italienisch | Hausdressing nach Tagesangebot

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe

Bündnerfleisch | Gemüsebouillon | Gerste | Wurzelgemüse | Rahm | 14

Weisskohl-Crèmesuppe

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

Safran-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | Safran | Schnittlauch |
hausgemachte Spinatflädli | 14

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Spitzkabis

Olivenöl | Kräuter | Butter | Weisswein | Kresse | Sbrinz |
Beurre Blanc | 16

Vitello Tonnato Davos Lai (CH)

Kalbfleisch | Cornichons | Knoblauch | Kapern | Radieschen | 18

Bio-Rindstatar (CH)

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

VEGETARISCH

Maroni-Riegel

Maroni | Rosenkohl | Silberzwiebel | Knoblauch |
Kresse | Lauch-Velouté | 26

Hausgemachte Käsespätzle Davos Lai

Bündner Bergkäse | Rostzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch | 25

Kartoffel-Kürbiströsti

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

Randen-Gnocchi

Béchamel | Kräuteröl | Randen | Kartoffel | Meerrettichschaum | 27

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot

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

FLEISCH

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Paprikasauce | Wintergemüse | Champignons | Polenta | 32

Pulled Pork Davos Lai (CH)

Gezupfter Schweinebauch | Sauerrahm |
Meerrettich | hausgemachtes frittiertes Brot | 39

Kalbsleberli (CH)

Kartoffel-Kürbiströti | Lardo | Pilze | Zwiebel | Rosmarin | Jus | Kresse | 44

Wildschwein-Ragout (AT)

Wildreis | Rotwein | Wurzelgemüse | Mini-Karotten | 46

Ribeye vom Weiderind (CH)

Kartoffel-Kroketten | Wintergemüse | Knochenmark | Jus | Butter | 54

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel (CH)

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeere auf Wunsch | 49

Cordon Bleu Davos Lai (CH)

Kartoffel-Pommes | Wintergemüse | Zitrone | Schwarzknoblauchdip | 52

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind ab zwei Personen  
mit Sauce Béarnaise und Jus | 76 pro Person

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Wintergemüse, Kartoffel-Kroketten

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot | 10

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12

Seehof Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm | 13

Butter-Griessschnitte

Weizengriess | Kirsche | Chocolate | Pistazie Glace | 14

Vanille-Birne

Butter-streusel | Vanillecreme | Mascarpone | Zimt | Honig | 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

Die verwendeten Eier stammen aus Cazis.

Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und pflegen Partnerschaften aus der Region, zum Beispiel mit der Familie Rusterholz und Spiess. Unser Glacé beziehen wir von Glatsh und unsere Käsesorten sind stets Regional.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches. Aus Nachhaltigkeitsgründen servieren wir ausschliesslich Süsswasserfische, bevorzugt aus der Schweiz.

Betreffend Allergene und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Zubereitung ca. 20 min



Aus unserer eigenen Bäckerei



Regionalität



Vegan