

HALBPENSION

Gerne dürfen Sie sich Ihre persönliche Halbpension aus vorliegender Karte selbst zusammenstellen.

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Salat oder Vorspeise oder Suppe

Hauptgang

Dessert

Einige Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis, diese sind wie folgt gekennzeichnet: ⚡

Spezialitäten
Vorspeise | 12
Hauptgang | 18
zusätzliche Beilage | 9
Saisonbrot | 6

Für den kleinen Hunger

Haben Sie unsere Halbpension gebucht, würden aber lieber auf das 4-Gänge Menü verzichten und wünschen à la carte zu essen?

Lassen Sie es uns bitte vor Ihrer Bestellung wissen.

3-Gänge

Essen Sie nur 3 Gänge, kommen wir Ihnen gerne entsprechend mit den Spezialitäten Aufpreisen entgegen. Bitte beachten Sie, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge im nachhinein keine Rückerstattung erfolgt.

Kurzfristige Halbpension

Falls Sie vor Ort spontan unsere Halbpension buchen möchten, bitten wir Sie um Bescheid an der Rezeption bis 16:00 Uhr.

SAISONBROT

Focaccia mit Rosmarin | 5

SALATE

Gemischter Salat nach Tagesangebot

Winter-Blattsalat

Portulak-Salat | Radicchio | Hüttenkäse | Croûtons | Baumnüsse

Salat Saucen

Französisch | Italienisch | Hausdressing

Randen-Salat 

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

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe 

Bündnerfleisch | hausgemachte Gemüsebouillon | Gerste |
Wurzelgemüse | Rahm

Weisskohl-Crèmesuppe

Weisskohl | hausgemachte Gemüsebouillon | Senfkörner | Weisswein |
Rahm | Honig | Senfschaum

Safran-Gemüsebouillon 

Safran | hausgemachte Gemüsebouillon | handgemachte Spinatflädli |
Schnittlauch

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Spitzkabis

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

Vitello Tonnato Davos Lai (CH)

Kalbsfleisch | Cornichons | Knoblauch | Kapern | Radieschen

Bio-Rindstatar (CH)

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai

Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch

Safran-Risotto

gemischte Pilze | vegane Mayonnaise | Gremolata

Kartoffel-Kürbisrösti

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

Randen-Gnocchi

Rande | Béchamel | Kräuteröl | Meerrettichschaum

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot

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

FLEISCH

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Polenta | Wintergemüse | Champignons | Paprikasauce

Kalbsleberli (CH)

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

Wildschwein-Ragout (AT)

Quarkspätzli | Wurzelgemüse | Rotwein-Schmorsauce

Kräuter-Tomahawk (CH)

Kräuterschwein | Safran-Risotto | Ofentomate | Alpenkräuter | Jus 

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch

Ribeye vom Weiderind (CH)

Kartoffel-Kroketten | Knochenmark | Wintergemüse | Jus 

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot

Hausgemachte Bündner Nusstorte



Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm

Griessschnitte

Weizengriess | Kirschkompott | Schokolade | Pistazienglace

Vanille-Birne

Butter-streusel | Vanillecrème | Mascarpone | Zimt | Honig

Panna-Cotta Davos Lai

Rubi-Schokolade | Wacholder | Milch | Ingwer | Gin

Affogato al caffè

mit Baileys

Glace von Glatsch aus Surava

Heidelbeere | Honig | Marzipan | Schafmilch-Weisse Schokolade |
Tonkabohne

Sorbet von Glatsch aus Surava

Sanddorn | Mango | Erdbeere | Pfirsich | dunkle Schokolade

Rahm

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

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

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Regionalität



Vegan



Zubereitung ca. 30 min

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.