

## 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-Kürbiströsti***

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

### ***Randen-Gnocchi***

Rande | Béchamel | Kräuteröl | Meerrettichschaum

## FISCH

### ***Süsswasserfisch nach Tagesangebot***

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

## FLEISCH

### ***Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)***

Polenta | Wintergemüse | Champignons | Paprikasauce

### ***Kalbsleberli (CH)***

Kartoffel-Kürbiströsti | 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 

## 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 Gletsch aus Surava***



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

***Sorbet von Gletsch aus Surava***



Sanddorn | Mango | Erdbeere | Pfirsich | dunkle Schokolade

Rahm

## 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

## HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.