

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

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 

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 (CH)

Hausgemachte Gemüsebouillon | Wurzelgemüse | Rahm |
Bündnerfleisch

Safran-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | handgemachte Spinatflädli |
Schnittlauch

Weisskohl-Crèmesuppe

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

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Spitzkabis

Weisswein | Sbrinz | Beurre Blanc | Kürbiskernöl | Alpenkräuter

Vitello Trotato (CH)

Kalbsfleisch | geräucherte Forelle | Cornichons | Kapern | Radieschen

Bio-Rindstatar (CH)

Crème-fraîche | Champignons | Senfkörner | Kapern | Schwarzknoblauch | Mayonnaise | Rosmarin-Toast

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai

Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch

Capuns

Bündner Bergkäse | Lauch | Weisswein | Gemüsebouillon | Butter

Safran-Risotto

gemischte Pilze | Parmesan | Gremolata
(auf Anfrage vegan erhältlich)

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)

Kartoffelgratin | Lardo | Pilze | Zwiebel | Rosmarin | Jus

Wildschwein-Ragout (AT)

Hausgemachte 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 oder Wähen, nach Tagesangebot

Hausgemachte Bündner Nusstorte  

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm

Vanille-Birne

Butterstreusel | Vanillecrème | Mascarpone | Zimt | Honig

Griess Panna Cotta 

Griess | Vanille | Kirsch | Pistazien | Rahm |

Hefeküchlein Davos Lai 

Quark | Zwetschge | Zimt

Affogato al caffè
mit Baileys

Glace von Gletsch aus Surava 

Weisse Schokolade | Marzipan | Mocca | Vanille | Arvenholz | Pistazie

Sorbet von Gletsch aus Surava 

Sanddorn | Blutorange | Sauerkirsche | Erdbeere

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



Zubereitung ca. 30 min

HALBPENSION WINTERKARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.