



Winterzauber direkt am Heidsee

Lieber Seehof Gast

Draussen wirbelt der Schnee durch die Luft,
bedeckt die Berge und Wälder,
während Eichhörnchen und Spatzen neugierig ihre Spuren hinterlassen.
Ein Wintertag voller Magie, der bei uns zum Aufwärmen einlädt.

Unsere regionale, saisonale Bergküche begeistern Klein und Gross, ob zum
Zmittag, zum Zvieri oder zum Znacht verwöhnen wir Sie gerne in unserem
Arven-Chic Restaurant.

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 servieren wir Ihnen auserlesene Weine, die Ihr Genusserlebnis bei
uns perfekt abrunden.

Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

„An guätä!“

wünscht Ihr Seehof Team

SAISONBROT

Focaccia mit Rosmarin | 5

SALATE

Gemischter Salat nach Tagesangebot | 15

Winter-Blattsalat

Portulak-Salat | Radicchio | Hüttenkäse | Croûtons | Baumnüsse | 15

Salat Saucen

Französisch | Italienisch | Hausdressing

Randen-Salat

Gelbe Rande | Nüsslisalat | Ziegenfrischkäse | Sonnenblumenkerne |
Randen-Dressing | 18

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe (CH)

Hausgemachte Gemüsebouillon | Wurzelgemüse | Rahm |
Bündnerfleisch | 15

Safran-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | handgemachte Spinatflädli |
Schnittlauch | 15

Weisskohl-Crèmesuppe

Hausgemachte Gemüsebouillon | Senfkörner | Weisswein | Rahm |
Honig | Senfschaum | 16

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Spitzkabis

Weisswein | Sbrinz | Beurre Blanc | Kürbiskernöl | Alpenkräuter | 18

Vitello Trotato Davos Lai (CH)

Kalbsfleisch | geräucherte Forelle | Cornichons | Kapern | Radieschen | 20

Bio-Rindstatar (CH)

Crème-fraîche | Champignons | Senfkörner | Kapern | Schwarzknoblauch | Mayonnaise | Rosmarin-Toast | 29 / 36

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai

Bündner Bergkäse | Röstzwiebel | Apfelmus | Schnittlauch | 27

Capuns

Bündner Bergkäse | Lauch | Weisswein | Gemüsebouillon | Butter | 29

Safran-Risotto

Waldpilze | Parmesan | Gremolata | 29
(auf Anfrage vegan erhältlich)

Gnocchi

Rande | Béchamel | Kräuteröl | Meerrettichschaum | 29

FISCH

Süsswasserfisch nach Tagesangebot

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

FLEISCH

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Polenta | Wintergemüse | Champignons | Paprikasauce | 36

Wildschwein-Ragout (AT)

Hausgemachte Quarkspätzli | Wurzelgemüse | Rotwein-Schmorsauce | 36

Kalbsleberli (CH)

Kartoffelgratin | Lardo | Pilze | Zwiebel | Rosmarin | Jus | 38

Kräuter-Tomahawk (CH)

Kräuterschwein | Safran-Risotto | Ofentomate | Alpenkräuter | Jus | 44

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren auf Wunsch | 49

Ribeye vom Weiderind (CH)

Kartoffel-Kroketten | Knochenmark | Wintergemüse | Jus | 56

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind, für zwei Personen

Wintergemüse | Sauce Béarnaise | Jus | 76 pro Person

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Kartoffel-Kroketten, Safran-Risotto,
Hausgemachte Quarkspätzli

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen oder Wähen, nach Tagesangebot | 9

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12  

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm | 14

Vanille-Birne

Butterstreusel | Vanillecrème | Mascarpone | Zimt | Honig | 15

Griess Panna Cotta 

Griess | Vanille | Kirsch | Pistazien | Rahm | 13

Hefekrapfen Davos Lai 

Quark | Zwetschge | Zimt | 16

Affogato al caffè | 9

mit Baileys | 13

Glace von Gletsch aus Surava 

Weisse Schokolade | Marzipan | Mocca | Vanille | Arvenholz | Pistazie | 4.60
pro Kugel

Sorbet von Gletsch aus Surava 

Sanddorn | Blutorange | Sauerkirsche | Erdbeere | 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.

Öffnungszeiten Küche

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

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Regionalität



Zubereitung ca. 30 min

WINTERKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.