



Sommergenuss direkt am Heidsee

Lieber Seehof Gast

Die Sonne glitzert auf der Oberfläche des Heidsees,
eine sanfte Brise weht durch die Bäume,
und das majestätische Lenzerhorn bietet eine einmalige Kulisse.
Vom Seehof aus können Sie dieses Naturspektakel jeden Tag hautnah
erleben.

Hier verwöhnt Sie unsere Küche mit regionaler, saisonaler Bergküche ob
zum Zmittag, zum Zvieri oder zum Znacht geniessen Sie bei uns entspannte
Stunden in unserem Arven-Chic Restaurant oder auf unserer
Sonnenterasse.

Wir laden Sie ein, die kulinarische Vielfalt des Bündner Sommers zu
entdecken:

Mit sorgfältig ausgewählten, regionalen Produkten, kreativen
Sommergerichten und unseren hausgemachten Seehof-Spezialitäten.

Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine und erfrischende Sommerdrinks,
die Ihr Genusserlebnis perfekt abrunden.

Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

„En guätä!“

wünscht Ihr Seehof Team

SAISONBROT

Focaccia mit Rosmarin | 5

SALATE

Gemischter Salat nach Tagesangebot | 15

Sommersalat

Saisonale Blattsalate | Senfkohl | Rucola | hausgemachte Antipasti |
Butter-Croûtons | Pekannüsse | 15

Hausgemachte Salat Saucen zur Auswahl
Französisch | Italienisch | Hausdressing

SUPPEN


Spargelcrème-Suppe

Hausgemachte Gemüsebouillon | Spargeln | Rahm |
Butter-Croûtons | 15

Brennnessel-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | Brennnessel-Spätzli |
Saisonales Gemüse | Kräuteröl | 15

ZUM TEILEN

Assortiertes Bündner Fleischplättli 
Lenzerheide Bergkäse | Essiggemüse | 29 / 36

VORSPEISEN

Bio-Rindstatar (CH) 
Getrocknete Tomaten | Kapern | Basilikum |
Eigelb | Kräuteröl | Parmesan | 29 / 36

VEGETARISCH

Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzli Davos Lai 
Lenzerheide Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus | Schnittlauch | 27

FISCH

Fitnesssteller Zanderknusperli
Gemischter Salat nach Tagesangebot | Crème-fraîche | Zitrone | 29

FLEISCH

Fitnesssteller Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis) 
Alpenkräuterbutter | Gemischter Salat nach Tagesangebot | 29

Capuns 
Lenzerheide Bergkäse | Speck | Béchamel | Radieschen | Alpenkräuter | 31

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb
Kartoffelsalat | Maggikraut | Cornichons | Zitrone |
Preiselbeeren auf Wunsch | 49

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen oder Wähen, nach Tagesangebot | 9

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12  

Bio-Himbeere Davos Lai

Sorbet aus Surava | Buttermilch-Espuma | Himbeeren | Granola | 13

Romanoff-Brownie

Vanilleglace | Erdbeer | Grand Marnier | Brownies | Rahm | Minze | 14

Zitronen-Parfait

Weisse Schokolade | Karamell | Mandeln | Minze | 15

Erdbeer-Pavlova

Eiweiss | Vanille | Pistazien | Erdbeer-Coulis | 15

Affogato al caffè | 9

mit Baileys | 13

Glace von Gletsch aus Surava 

Jogurt | Tiramisù | Karamell | Vanille | Mocca | 4.60 pro Kugel

Sorbet von Gletsch aus Surava 

Zitrone | Aprikose | Johannisbeere | 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 die Bündner Glacé-Manufaktur „Glatsch“ aus Surava versorgt uns mit hochwertigen Glacés, hergestellt aus Bio-Milch und wenn möglich aus Schweizer Früchten. Unsere Spaghetti beziehen wir von der Familie Bonnetti aus Bad Ragaz.

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, welche uns mit Ihren Spezialitäten verwöhnen. Lamm müssen wir aus Verfügbarkeitsgründen aus der EU beziehen.

Fisch

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft unseres Tagesfisches und der Zanderknusperli. 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, laktosefreier oder glutenfreier Variante anbieten.

LEGENDE



Küchenchef`s Empfehlung



Regionalität