

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 Spezialitätenaufpreisen entgegen. Bitte beachten Sie, dass für nicht in Anspruch genommene Gänge 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

Sommersalat

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

Hausgemachte Salat Saucen zur Auswahl
Französisch | Italienisch | Hausdressing

SUPPEN

Spargelcrème-Suppe

Hausgemachte Gemüsebouillon | Spargeln | Rahm |
Butter-Croûtons

Brennnessel-Gemüsebouillon

Hausgemachte Gemüsebouillon | Brennnessel-Spätzli |
Saisonales Gemüse | Kräuteröl

Randen Kaltschale

Saisonales Gemüse | Randen | Buttermilch | Ziegenkäse | Basilikum

HALBPENSION KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Burrata

Tomaten | Estragonpesto | Foccacia

Zander-Ceviche Davos Lai (CH)

Gurke | Fenchel | Zwiebeln | Fichtenöl

Bio-Rindstatar (CH)

Getrocknete Tomaten | Kapern | Basilikum | Eigelb | Kräuteröl | Parmesan

VEGETARISCH

Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzli Davos Lai

Lenzerheide Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus | Schnittlauch

Blumenkohl-Steak

Gerstotto | Weisswein | Butter | hausgemachte Gemüsebouillon |
Parmesan | Knoblauch
(auf Anfrage vegan erhältlich)

Bio-Spaghetti «Familie Bonetti», (Bad Ragaz)

Mangold | Sbrinzkäse | Trüffel | Beurre Blanc

Chicorée

Griess-Randenknödel | Safran-Weisswein Espuma | Gremolata

FISCH

Zander (CH)

Kartoffeln | Senfkohl | Joghurt | Weisswein | Zitrone | Minze

FLEISCH

Capuns (CH)

Lenzerheide Bergkäse | Speck | Béchamel | Radieschen | Kräuter

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Kartoffeln | Karotten | Frühlingszwiebel | Ahornsirup |
Senf | Demiglace

Satimbocca (CH)

Hausgemachte Butterspätzli | Zucchetti | Cherrytomaten | Demiglace

Lammrack (EU)

Pommes Dauphines | Wirsing | Béchamel | Jus

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

Kartoffelsalat | Maggikraut | Cornichons | Zitrone |
Preiselbeeren auf Wunsch

Ribeye vom Weiderind (CH)

Selleriegratin | Saisonales Gemüse | Salsa Verde | Jus

HALBPENSION KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen oder Wähen, nach Tagesangebot

Hausgemachte Bündner Nusstorte  

BIO-Himbeere Davos Lai

Sorbet aus Surava | Buttermilch-Espuma | Himbeeren | Granola

Romanoff-Brownie

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

Zitronen-Parfait

Weisse Schokolade | Karamell | Mandeln | Minze

Erdbeer-Pavlova

Eiweiss | Vanille | Pistazien | Erdbeer-Coulis

Affogato al caffè
mit Baileys

Glace von Gletsch aus Surava 

Jogurt | Tiramisu | Karamell | Vanille | Mocca

Sorbet von Gletsch aus Surava 

Zitrone | Aprikose | Johannisbeere | Erdbeere

auf Wunsch mit 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 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

HALBPENSION KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.