



## **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  
Sonnenterrasse.

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

## SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## ZUM TEILEN

**Assortiertes Bündner Fleischplättli**   
Lenzerheide Bergkäse | Essiggemüse | 29 / 36

## VORSPEISEN

**Burrata**  
Tomaten | Estragonpesto | Foccacia | 16

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

## VEGETARISCH

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

**Bio-Spaghetti «Familie Bonetti» (Bad Ragaz)**  
Mangold | Sbrinkäse | Trüffel | Beurre Blanc | 29

## SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## FISCH

### ***Fitnesssteller Zanderknusperli***

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

## FLEISCH

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

Alpenkräuterbutter | Gemischter Salat nach Tagesangebot | 29

### ***Capuns (CH)***

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

### ***Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb***

Kartoffelsalat | Maggikraut | Cornichons | Zitrone |  
Preiselbeeren auf Wunsch | 49

## SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## DESSERTS

**Hausgemachte Kuchen oder Wähen**, nach Tagesangebot | 9

**Hausgemachte Bündner Nusstorte** | 12  

**Bio-Himbeere Davos Lai**

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

**Romanoff-Brownie**

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

**Affogato** al caffè | 9

mit Baileys | 13

**Glace von Gletsch aus Surava** 

Joghurt | Tiramisu | Karamell | Vanille | Mocca | 4.60 pro Kugel

**Sorbet von Gletsch aus Surava** 

Zitrone | Aprikose | Johannisbeere | Erdbeere | 4.60 pro Kugel

mit Rahm | 1.60

## SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## 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 „Glatsh“ aus Surava versorgt uns mit hochwertigen Glacés, hergestellt aus Bio-Milch und wenn möglich aus Schweizer Früchten. Unsere Pasta 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

## SAISONSTART KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.