

Seehof
VALBELLA

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.

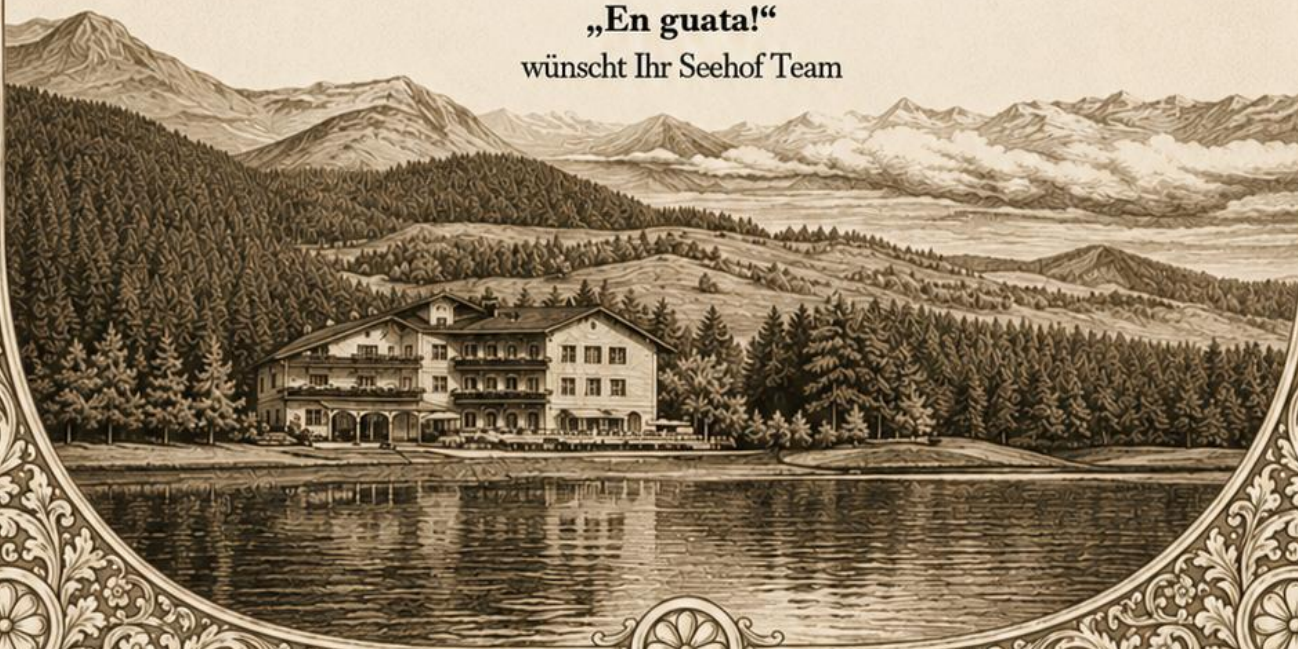
Wir laden Sie ein, die kulinarische Vielfalt des Bündner Sommers zu
entdecken:

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 guata!“
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 Salatsaucen zur Auswahl
Französisch | Italienisch | Hausdressing

SUPPEN

Tomatencrème

Tomate | Gemüsebouillon | Sauerrahm | Basilikum-Croûtons | 14

Gemüsebouillon

Wurzelgemüse | Safran-Flädli | Kräuteröl | 15

Randen-Kaltschale

Saisonales Gemüse | Randen | Buttermilch | Ziegenkäse | Basilikum | 15

VORSPEISEN

Burrata

Tomaten | Estragonpesto | Focaccia | 16

Zander-Ceviche Davos Lai (CH)

Gurke | Fenchel | Zwiebeln | Fichtenöl | 20

Bio-Rindstatar (CH)

Getrocknete Tomaten | Kapern |
Basilikum | Eigelb | Kräuteröl | Parmesan | 29 / 36

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai

Lenzerheide Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch | Apfelmus | 27

Blumenkohl-Steak

Gerstotto | Weisswein | Butter | Hausgemachte Gemüsebouillon |
Parmesan | 28
(auf Anfrage vegan erhältlich)

Bio-Spaghetti «Familie Bonetti» (Bad Ragaz)

Mangold | Sbrinkkäse | Trüffel | Beurre Blanc | 29

Chicorée

Griess-Randenknödel | Safran-Weisswein-Espuma | Gremolata | 29

FISCH

Zander (CH)

Kartoffeln | Senfkohl | Joghurt | Weisswein | Zitrone | Minze | 39

FLEISCH

Capuns (CH)

Lenzerheide Bergkäse | Speck | Béchamel | Radieschen | Alpenkräuter | 32

Berghuhnbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)

Bratkartoffeln | Karotten | Frühlingszwiebeln | Ahornsirup |
Senf | Demi-glace | 36

Saltimbocca (CH)

Hausgemachte Butterspätzli | Zucchini | Cherrytomaten | Demi-glace | 38

Lammrack (EU)

Pommes Dauphines | Wirsing | Béchamel | Jus | 44

SEEHOF KLASSIKER

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

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

Ribeye vom Weiderind (CH)

Selleriegratin | Sommergemüse | Salsa Verde | Jus | 56

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind, für zwei Personen

Sommergemüse | Sauce Béarnaise | Jus | 76 pro Person

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Selleriegratin, Gerstotto

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 | Erdbeeren | 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 Glatsch aus Surava



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

Sorbet von Glatsch aus Surava



Zitrone | Sanddorn | 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 Bonetti 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. Unser Lammrack 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



Küchenchefs Empfehlung



Regionalität



Zubereitung ca. 20 Min.