

Seehof
VALBELLA

Herbstgenuss direkt am Heidsee

Lieber Seehof Gast

Wenn die Tage kürzer werden und sich die Berge in warme Farben hüllen, beginnt die Zeit für aromatische Düfte und herzhafte Genüsse.

Vom Seehof aus können Sie dieses Naturspektakel jeden Tag hautnah erleben.

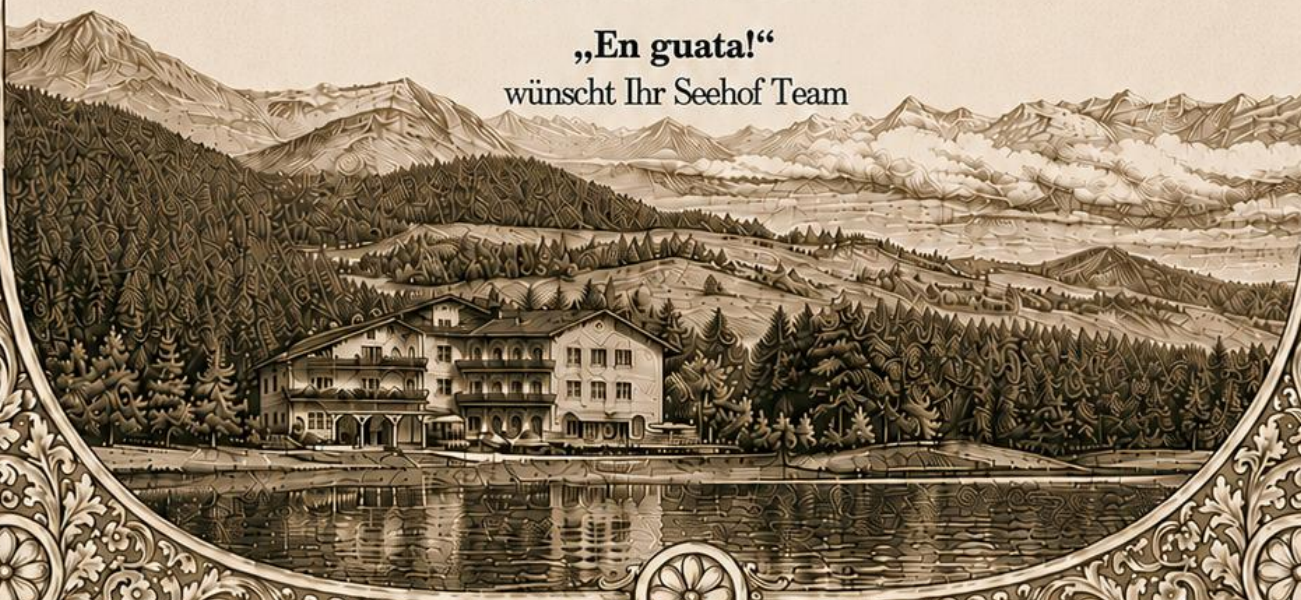
Hier verwöhnt Sie unsere Küche mit regionaler, saisonaler Bergküche, ob zum Zmittag, zum Zvieri oder zum Znacht. Geniessen Sie bei uns entspannte Stunden in unserem Arven-Chic Restaurant oder auf unserer Sonnenterrasse.

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

Mit sorgfältig ausgewählten, regionalen Produkten, kreativen Herbstgerichten und unseren hausgemachten Seehof-Eäedichktäten. Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine und lokale Köstlichkeiten, 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

Herbstsalat

Radicchio | Frisée | Spinat | Birne |
Baumnüsse | Senfkörner | 15

Nüsslisalat Davos Lai (CH)

Preiselbeere | Essigzwiebeln | Ei | Speck | Buchweizen | 16

Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl
Französisch | Italienisch | Hausdressing

SUPPEN

Kürbiscrème

Karotte | Ingwer | Crème-fraîche | Kürbis-Kerne | 15

Wild-Consommé (AT)

Pilz-Ravioli | Sellerie | Preiselbeeren | 15

HERBSTKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Randen-Carpaccio

Ziegenkäse | Brombeere | Meerrettich | Pistazie | 18

Pilz-Ravioli «Familie Bonetti» (Bad Ragaz)

Wald-Pilze | Parmesan | Trüffel | 20

Bio-Rindstatar (CH)

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai

Lenzerheide Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch | Apfelmus | 27

Kürbis-Risotto

Carnaroli-Reis | Eierschwämmli | Kürbis | Sbrinz-Käse | Salbei | 28

Bio-Spaghetti «Familie Bonetti» (Bad Ragaz)

Mangold | Sbrinzkäse | Trüffel | Beurre Blanc | 29

Herbstteller

Quarkspätzle | Semmelknödel | Rotkraut | Marroni |
Preiselbeeren | Birne | 34

FISCH

Zander (CH)

Kartoffeln | Senfkohl | Joghurt | Weisswein | Zitrone | Estragon | 39

FLEISCH

Hühnerbrust (Cazis) «Familie Rusterholz»

Bratkartoffeln | Karotten | Cipolotti | Ahornsirup |
Senf | Demi-Glace | 36

Saltimbocca (CH)

Hausgemachte Butterspätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Demi-glace | 36

Hirschpfeffer (AT)

Hausgemachte Butterspätzli | Rotkraut | Semmelknödel | Marroni |
Preiselbeeren | Birne | 39

Reh-Geschnetzeltes (AT) «Zürcher Art»

Rösti-Kroketten | Champignons | Weisswein | Rahm | 44

SEEHOF KLASSIKER

Capuns (CH)

Lenzerheide Bergkäse | Speck | Béchamel | Rosenkohl | Alpenkräuter | 32

Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

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

Chateaubriand vom Schweizer Premium Rind, für zwei Personen

Sommergemüse | Sauce Béarnaise | Jus | 76 pro Person

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Trüffel-Pommes Frites, Röstikroketten, Quarkspätzli

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen oder Wähen, nach Tagesangebot | 9

Hausgemachte Bündner Nusstorte | 12  

Maroni-Panna-Cotta

Birne | Rotwein | Pistazie | Kürbisöl | 13

Affogato al caffè | 9

mit Baileys | 13

Bratapfel

Salz-Karamell | Baumnüsse | Zimt | Vanille-Glace | 14

Chocolate-Crémeux

Zwetschge | Caotina-Crumble | Tonka | 15

Glace von Gletsch aus Surava



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

Sorbet von Gletsch 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 Pasta 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 Wild müssen wir aus Verfügbarkeitsgründen aus Österreich 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.

HERBSTKARTE ABEND

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.