

## 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

Lammrack EU | 9

Ribeye vom Weiderind CH | 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 Salatsaucen zur Auswahl  
Französisch | Italienisch | Hausdressing

## SUPPEN

### **Tomatencrème**

Tomate | Gemüsebouillon | Sauerrahm | Basilikum-Croûtons

### **Gemüsebouillon**

Wurzelgemüse | Safran-Flädli | Kräuteröl

### **Randen-Kaltschale**

Saisonales Gemüse | Randen | Buttermilch | Ziegenkäse | Basilikum

## HALBPENSION KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

### ***Burrata***

Tomaten | Estragonpesto | Focaccia

### ***Zander-Ceviche Davos Lai (CH)***

Gurke | Fenchel | Zwiebeln | Fichtenöl

### ***Bio-Rindstatar (CH)***

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

## VEGETARISCH

### ***Hausgemachte Käsespätzli Davos Lai***

Lenzerheide Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch | Apfelmus

### ***Blumenkohl-Steak***

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

### ***Bio-Spaghetti «Familie Bonetti» (Bad Ragaz)***

Mangold | Sbrinkkäse | Trüffel | Beurre Blanc

### ***Chicorée***

Griess-Randenknödel | Safran-Weissweinschaum | Gremolata

## FISCH

### **Zander (CH)**

Kartoffeln | Senfkohl | Joghurt | Weisswein | Zitrone | Minze

## FLEISCH

### **Capuns (CH)**

Lenzerheide Bergkäse | Speck | Béchamel | Radieschen | Kräuter

### **Hühnerbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)**

Bratkartoffeln | Karotten | Frühlingszwiebel | Ahornsirup |  
Senf | Demi-glace

### **Saltimbocca (CH)**

Hausgemachte Butterspätzli | Zucchetti | Cherrytomaten | Demi-glace

### **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

## DESSERTS

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

***Hausgemachte Bündner Nusstorte***  

***BIO-Himbeere Davos Lai***

Sorbet aus Surava | Buttermilch-Espuma | Himbeeren | Granola

***Romanoff-Brownie***

Vanilleglace | Erdbeeren | 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*** 

Joghurt | Tiramisu | Zimt | Vanille | Mocca

***Sorbet von Gletsch aus Surava*** 

Zitrone | Sanddorn | 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 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

## HALBPENSION KARTE

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.