

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.

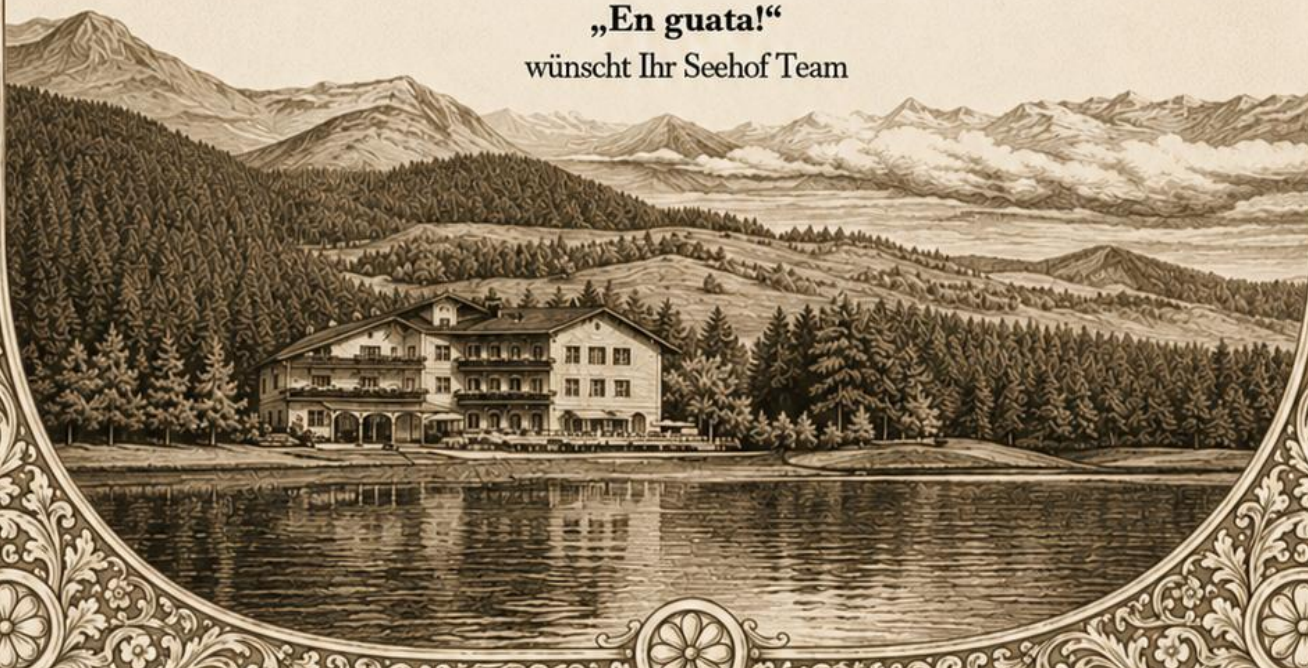
Wir laden Sie ein, die kulinarische Vielfalt des Bündner Sommers zu  
entdecken:

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

## SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## ZUM TEILEN

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

## VORSPEISEN

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

## VEGETARISCH

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

## FISCH

**Fitnesssteller Zanderknusperli**  
Gemischter Salat nach Tagesangebot | Crème-fraîche | Zitrone | 32

## FLEISCH

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

**Fitnesssteller Hühnerbrust «Familie Rusterholz» (Cazis)**   
Alpenkräuterbutter | Gemischter Salat nach Tagesangebot | 32

**Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb**  
Kartoffelsalat | Maggikraut | Cornichons | Zitrone |  
Preiselbeeren auf Wunsch | 49

## SOMMERKARTE NACHMITTAG

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 | 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 Gletsch aus Surava** 

Joghurt | Tiramisù | 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 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. 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



Küchenchefs Empfehlung



Regionalität

## SOMMERKARTE NACHMITTAG

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.