

## Seehof Apéro Snacks Winter 2019/2020

### Einfache Canapés | Simple Canapés

**Wahlweise mit Weissbrot, Graubrot, Roggenbrot oder Pumpernickel**

Please choose from white bread, brown bread, rye bread or pumpernickel

<b>Bündner Fleisch</b>   Grisons meat	CHF 5
<b>Roastbeef</b>   roast beef	CHF 5
<b>Rindstatar</b>   beef tartar	CHF 5
<b>Krabben</b>   prawns	CHF 6
<b>Scampi</b>   scampi	CHF 6
<b>Hummer</b>   lobster	CHF 6
<b>Muscheln</b>   mussels	CHF 6
<b>Hausgebeizter Lachs</b>   home marinated salmon	CHF 6
<b>Frischkäse</b>   cream cheese	CHF 5
<b>Avocado Crème</b>   avocado mousse	CHF 5
<b>Mozzarella</b>   mozzarella	CHF 5

### Häppchen | small snacks

<b>Kartoffelpraline</b>   potato praline	CHF 8
<b>Gebackene Wachtel</b>   baked quail	CHF 8
<b>Sphärische Olive</b>   Spheric olive	CHF 8
<b>Tatar vom Thunfisch, Lachs oder Rind</b>   tartar of beef, tuna or salmon	CHF 8
<b>Kleine Suppe</b>   small soup	CHF 8
<b>Rotbarbe auf Gazpachogele</b>   red mullet with gazpacho jelly	CHF 8
<b>Oliven-Gummibär</b>   olive gummy bear	CHF 8
<b>Parmesan-Lolli</b>   Parmesan cheese lolly	CHF 8
<b>Gänseleberterrine</b>   goose liver terrine	CHF 8

## Kalte Gerichte | cold dishes

### Fleisch | meat

	CHF
<b>Marinierte Poularde auf Asiagemüse</b> Marinated chicken with Asian style vegetables	7
<b>Vitello Tonnato mit Kapern-Äpfeln im Gourmetlöffel</b> Vitello tonnato with caper apples in a gourmet spoon	8
<b>Lammfilet im Brotmantel mit Mango-Chutney</b> Bread coated lamb filet with mango chutney	8.5
<b>Rindstatar mit Belper Knolle</b> Beef tartar with Belper Knolle	10.5
<b>Roastbeef auf Apfel-Sellerietatar mit gebackenen Kapern</b> Roast beef with apple-celery tartar and baked capers	11
<b>Plättli mit Trockenfleischspezialitäten aus Graubünden und dem Tessin</b> Plättli with different air dried meat specialties from Grisons and Tessin	26

### Fisch | fish

<b>Törtchen vom Hausgebeizten Lachs mit Crème fraîche und Forellen Kaviar</b> Cake of home marinated salmon with crème fraîche and trout caviar	8.5
<b>Geräucherter Aal auf Pumpnickel und Senf-Espuma</b> Smoked eel on pumpnickel bread with mustard espuma	8.5
<b>Mini Crevetten-Cocktail mit Ananas und Kopfsalat</b> Small shrimp cocktail with pineapple and lettuce	9.5
<b>Thunfisch Sashimi auf Papaya-Mangosalat</b> Tuna sashimi with papaya-mango salad	11
<b>Hummertatar auf Kartoffelblini</b> Lobster tartar on potato blini	18.5

### Vegetarisch | Vegetarian

<b>Bruschetta mit Pilzen und Kräutersauerrahm</b>	6.5
Bruschetta with mushrooms and herbs sour cream	
<b>Kleiner Raviolo mit Spinat und Ei</b>	8
Small ravioli with spinach and egg	
<b>Curry-Kokossuppe</b>	8
Curry coconut soup	
<b>Avocadosalat mit mini Mozzarella und Basilikum</b>	8
Avocado salad with small mozzarella and basil	

### Gefüllte Mini-Brötchen | Filled mini rolls

<b>Baguette mit Bauernschinken, Eisbergsalat und Thousand-Island-Sauce</b>	8.5
Baguette with ham, lettuce and Thousand Island dressing	
<b>Ciabatta mit Taleggio, Rucolapesto und Tomaten</b>	8.5
Ciabatta with Taleggio, rocket pesto and tomatoes	
<b>Bauernbrötchen mit Bündnerfleisch und Gurke</b>	8.5
Farmer roll with Grisons ham and cucumber	
<b>Laugenbrötchen mit Salami und Cornichon</b>	8.5
Lye roll with salami and cornichon	
<b>Nussbrötchen mit Bündner Rohschinken und Pfefferquark</b>	8.5
Nut roll with Grisons air-dried meat and pepper curd	
<b>Tomaten-Focaccia mit Rindstatar und Armagnac</b>	9.5
Tomato focaccia with beef tartar and Armagnac	
<b>Kartoffelbrötchen mit Rauchlachs und Meerrettich-Frischkäse</b>	11
Potato roll with smoked salmon and horse radish-cream cheese	

## Warme Gerichte

### Fleisch | Meat

<b>Schinkengipfeli</b> Bacon croissant	3
<b>Davoser Speck-Käseküchlein</b> Small Davos bacon cake	6
<b>Schweinebäckchen mit Salbei und Parmesan Risotto</b> Pork cheek with sage and Parmesan risotto	8
<b>Kalbsfilet-Würfel mit Curry-Dip und grillierter Ananas</b> Veal filet dices with curry dip and grilled pineapple	8.5
<b>Mini Burger mit Gänseleber, Mango und Zwiebel-Steinpilz Ragout</b> Small burger with goose liver, mango and onion-porcini ragout	9
<b>Poulet Medaillon Spiessli (2 Stück) mit Erdnussauce</b> Chicken medallion skewer (2 pieces) with peanut sauce	9.5

### Fisch | Fish

<b>Knusprige Edelfischpraline im Panko paniert auf Mango-Chutney</b> Crunchy fish praline baked in panko with mango chutney	8
<b>Lachsfrühlingsrollen auf Wasabi-Gurkensalat</b> Salmon spring roll with wasabi-cucumber salad	9
<b>Riesencrevette im Safran-Tempurateig auf Guacamole</b> Jumbo prawn baked in saffron-tempura with guacamole	12
<b>Sandwich von der Seezunge auf Paprikamarmelade</b> Sandwich of sole with capsicum jam	13.5

## Vegetarisch

<b>Spinat Quiche mit Hüttenkäse</b> Spinach quiche with cottage cheese	5.5
<b>Strudel vom Lauch und Trüffel</b> Leek and truffle strudel	6
<b>Gebackenes Reisbällchen mit Rohmilch-Taleggio auf Tomaten-Chutney</b> Baked rice ball with raw milk Taleggio and tomato chutney	6.5
<b>Limetten-Quark Ravioli mit Salbeibutter</b> Lime-curd ravioli with sage butter	7

## Suppen in der Tasse oder im Glas | Soups into a cup or glass

<b>Kaltes Melonensüppchen</b> Cold melon soup	8
<b>Cappuccino mit Curry und Zitronengras</b> Cappuccino with curry and lemon grass	8
<b>Kürbissüppchen mit Amaretto-Schaum</b> Pumpkin soup with amaretto-foam	8
<b>Hummersüppchen</b> Lobster soup	12

## **Süsse Gerichte | sweet dishes**

<b>Schokoladenmousse-Schnitte mit Birne</b> Chocolate mousse slice with pear	7
<b>Brownie mit Macadamia-Nüssen</b> Brownie with macadamia nuts	7
<b>Passionsfrucht Crème brûlée</b> Passion fruit crème brûlée	7
<b>Tiramisu im Glas mit Amaretto und Mandeleis</b> Tiramisu in a glass with amaretto and almond ice	8.5
<b>Gebrannte Creme nach „Grossmutter's Art“</b> Burned crème „grandmother style“	8.5
<b>Exotischer Fruchtcocktail mit Passionsfruchtsorbet</b> Exotic fruit cocktail with passion fruit sorbet	8.5
<b>Warmes Apfelkuchlein mit Zimtucker auf Vanillesauce</b> Warm apple cake with cinnamon sugar and vanilla sauce	8.5