

## Menu-Vorschläge Hotel Seehof Davos Winter 2017/18

### 3-Gang Menus

#### Menu 1

**Brokkoli | Blumenkohl | Terrine | Taboulé Salat**

Tomate | Pfefferminz | Coulis

\*\*\*\*

**Piccata vom Freiland-Kalb**

Tagliatelle | Grillgemüse

\*\*\*\*

**Kokos | Maracuja | Matcha**

**CHF 55.00 pro Person**

#### Menu 2

**Königskrabbe | Cocktail | Glas**

Melone | Meerrettich | Cocktailsauce

\*\*\*\*

**Französische Perlhuhnbrust | Limettenbrösel**

Bramata-Polenta | Olive | getrocknete Tomaten

\*\*\*\*

**Schokoladensoufflé | flüssiger Kern | Vanilleglace | Erdbeersauce**

**CHF 65.00 pro Person**

#### Menu 3

**Carpaccio | Engadiner Rind | gereifter Bündner Bergkäse**

Gebackener Rucola

\*\*\*\*

**Steinbuttfilet | Limettenkruste | Zitronengrassauce**

Basmati-Reis | Pak Choi

\*\*\*\*

**Apfel Tarte Tatin | Rahmglace | Chip | Karamell**

**CHF 75.00 pro Person**

## 4-Gang Menus

### Menu 1

**Schweizer Pouletteber | Mousseline | karamellisierte Apfelspalten**

Selleriefelan | Waldhonig-Emulsion | Baumnuss-Crunch

\*\*\*\*

**Kartoffelsüppchen | Bündner Rohschinken Chips**

\*\*\*\*

**Seehof Kalbsfleisch Involtini | Marsalasaucce**

Bramataschnittchen | süss-saure Karotten

\*\*\*\*

**Champagnersüppchen | Meringue | Beeren | Zitronensorbet**

**CHF 70.00 pro Person**

### Menu 2

**Tatar | Schottischer Rauchlachs**

Avocado | Limette | Creme Fraîche | Sprossensalat

\*\*\*\*

**Geflügelkraftbrühe | Griessklösschen | Korianderblätter**

\*\*\*\*

**Roastbeef am Stück | grüne Pfefferkörner | Rotweinsauce**

Kartoffelgratin | glasiertes Wurzelgemüse

\*\*\*\*

**Ovo Crème Brûlée | Brezeli | Röteli | Toblerone**

**CHF 80.00 pro Person**

### Menu 3

**Gänseleberparfait | Sauternes-Aspik**

Butter-Brioche

\*\*\*\*\*

**Leichte Fenchelrahmsuppe | Scampi | Pernod | Dill**

\*\*\*\*\*

**Kalbsfilet-Medaillon | Steinpilze | Rahmsauce**

Gebackene Mandelkartoffeln | Saisongemüse

\*\*\*\*

**Variation | Joghurt | Erdbeere**

**CHF 90.00 pro Person**

**3-Gang Fondue Chinoise**

**Nüsslisalat | Ei | Croutons | Hausdressing**

\*\*\*\*

**Fondue Chinoise**

Rinds-Entrecôte | Kalb | Lammfilet | Poulebrust  
Pommes frites oder Reis | Essiggemüse | frische Früchte | Senffrüchte  
Cocktailsauce | süsse Pflaumen | Curry-Bananensauce | Tartarsauce | Knoblauchsauce

\*\*\*\*

**Gebrannte Crème mit Krokant**

**CHF 75.00 pro Person**

**3-Gang Käsefondue**

**Bowl | Saisonsalate | Sprossen**

\*\*\*\*

**Käsefondue | moitié moitié | Hausbrot**

Gschwelti | Essiggemüse

\*\*\*\*

**Zuger Kirschtorte**

**CHF 46.00 pro Person**

## Gala Menus

### Schneider's Menu

25 bis 60 Personen

#### **Circle der Challons Ente | Agrumes**

Kandierte Früchte | Blütenhonig

\*\*\*\*

#### **Mini Bouillabaisse im Tässchen | Maine Coast Hummer**

Knoblauch Baguette

\*\*\*\*

#### **Kalbsrücken aus dem Ofen | Morchelrahm**

Getrüffeltes Süsskartoffelgratin | saisonales Gemüse

\*\*\*\*

#### **Dreierlei | Schweizer Grand Cru Schokolade | Felchlin**

Grandioser Geschmack in vollendeter Harmonie

**CHF 120.00 pro Person**

### Klassiker Menu

#### **Umfangreiche Vorspeisenauswahl**

Serviert oder als Buffet

\*\*\*\*

#### **Hausgemachte Rindskraftbrühe**

Eierstich | Gemüsestreifen | Petersilie

\*\*\*\*

#### **Im Blätterteig gebackenes Rindsfilet Wellington**

Trüffeljus | Mandelkartoffeln | Gemüsebouquet

\*\*\*\*

#### **Süsses Dreierlei**

Tobleronemousse | Kirschtorte | Apfelküchli | Vanillesauce

**CHF 130.00 pro Person**

**Dessertbuffet Seehof (ab 25 Personen)**

Tiramisù-Terrine "Bündner Art" | Rötelikör | gehobelte Haselnüsse  
Schokoladenmousse Tricolore | Glas | gebackene Nusstriangoli | Schokozigarillo  
Panna Cotta | Glas | Himbeercoulis | geröstete Mandelblättchen  
Brandteiggebäcke | gefüllt | Schokoladencreme | Vanillecreme | Bailyesmousse  
Fruchtsalat | saisonale Früchte | Vanillerahm | Knuspergebäck  
Frittierte Quarkbällchen | Rosen-Kardamom Sirup | Mango-Kompott  
Holundersirup Crème brûlée | Rohrzucker | abgeflammt  
Ovo-Mousse | eingelegte Walliser Aprikosen | Kakao-Tartelette  
Frucht | Schokoladen | Macarons  
Dreierlei Schokolade | Lollipop  
Strauss | Cup Cake Spiesschen  
Bruch Schokolade | verschiedene Aromen  
Sachertorte | Cremeschnitte | am Meter  
Beeren | Früchtetorte XXL | Vanillerahm

**Aufpreis zu allen Menus CHF 28.00 pro Person**