

Menu-Vorschläge Hotel Seehof Davos Winter 2019/2020

Vorspeisen | Starter

Gebratene Gänseleber mit Apfel

Goose liver with apple

CHF 21.00

Carpaccio und Tatar vom Rind mit Nüsslisalat und Sbrinz

Carpaccio and tartar of beef with lamb's lettuce and Sbrinz

CHF 18.00

Hummertatar mit Avocado und Mango

Lobster tartar with avocado and mango

CHF 18.00

Variation vom Thunfisch

Gebratener, Tatar und Sashimi vom Thunfisch mit Mango und Gurke

Variation of tuna

CHF 18.00

Jakobsmuschel mit Vanille-Karotten

Scallop with vanilla-carrots

CHF 14.00

Krabbencocktail

Shrimp cocktail

CHF 12.00

Vitello tonnato

CHF 12.00

Geräucherter Stör mit Wildkräuter und Blinis

Smoked sturgeon with wild herbs and blinis

CHF 12.00

Gemüse Terrine

Vegetable terrine

CHF 10.00

Suppen | Soups

Currysuppe mit Poularde

Curry soup with chicken
CHF 12.00

Maronisuppe mit Baileys

Sweet chestnut soup with Baileys
CHF 12.00

Randensuppe mit Meerrettichschaum

Beetroot soup with horseradish foam
CHF 12.00

Tomatensuppe mit Black Tiger

Tomato soup with black tiger
CHF 15.00

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädle

Beef broth with herb pancakes
CHF 12.00

Pilzrahmsuppe mit rosa Pfeffer

Mushroom cream soup with pink pepper
CHF 12.00

Lauch-Kartoffelsuppe mit Salsiz

Leek-potato soup with Salsiz
CHF 12.00

Spinatsuppe mit Büsumer Krabben

Spinach soup with Büsum shrimps
CHF 18.00

Petersilienwurzelsuppe mit Hummer

Parsley root soup with lobster
CHF 18.00

Karotten-Ingwersuppe mit Jakobsmuschel

Carrot-ginger soup with scallop
CHF 14.00

Süßkartoffelsuppe mit Calamaretti

Sweet potato soup with calamaretti
CHF 12.00

Fleisch | Meat

**Schweizer Kalbsrücken im Ganzen gegart
mit Sauce Hollandaise, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin**

Davos saddle of veal cooked as a whole
Sauce Hollandaise, seasonal vegetables and potato gratin
CHF 48.00

Alpsteiner Mistkratzerli mit Morchelsauce, glasierten Karotten und Kartoffelgratin

Alpstein baby chicken with morels sauce, glazed carrots and potato gratin
CHF 38.00

Bündner Lammkarree mit Artischocken und Gnocchi

Davos rack of lamb with artichokes and gnocchi
CHF 41.00

Schweinefilet mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Pork filet with cream savoy cabbage and mashed potatoes
CHF 38.00

Kalbsfilet im Kräutermantel mit marinierten Aprikosen und Kartoffelstrudel

Veal filet with marinated apricots and potato strudel
CHF 52.00

Maispoularde gefüllt mit Morcheln und Farce dazu confierte Tomaten und Risotto

Corn fed chicken filled with morels and farce with confied tomatoes and risotto
CHF 38.00

Hirschrücken unter der Pfefferkruste mit Preiselbeerjus, Maroni und Spätzle

Pepper crusted saddle of deer with cranberries jus, sweet chestnuts and spaetzle
CHF 38.00

Zweierlei vom Kalb mit Steinpilzen und Nudeln

Two different kinds of veal with porcini and pasta
CHF 51.00

Kalbshohrücken mit Morcheln und Kartoffelgratin

Veal rip eye with morels and potato gratin
CHF 45.00

Gebackenes Jungschwein mit Zuckerschotten und Graupenrisotto

Baked suckling pig with sugar snaps and barley risotto
CHF 38.00

Rinderfilet Wellington mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Beef filet Wellington with seasonal vegetables and potato gratin
CHF 56.00

Fisch Fish

Saint Pierre mit Oliven und Gnocchi

Saint Pierre with Olives and gnocchi

Zwischengang | Entree CHF 18.00 | Hauptgang | Main course CHF 41.00

Black Tiger mit Tomaten und Nudeln

Black Tiger with tomatoes and pasta

Zwischengang | Entree CHF 21.00 | Hauptgang | Main course CHF 44.00

Seeteufel mit Safran, Gemüse-Julienne und schwarzen Nudeln

Monkfish with saffron, vegetable julienne and black pasta

Zwischengang | Entree CHF 18.00 | Hauptgang | Main course CHF 42.00

Zander mit Gorgonzola, Blattspinat und jungen Kartoffeln

Pikeperch with gorgonzola, leaf spinach and young potatoes

Zwischengang | Entree CHF 18.00 | Hauptgang | Main course CHF 36.00

Rotbarbe mit Paprika und schwarzem Reis

Red mullet with capsicum and black rice

Zwischengang | Entree CHF 18.00 | Hauptgang | Main course CHF 38.00

Saiblingsfilet "Müllerin" mit geschmortem Fenchel und Olivenkartoffeln

Char filet "Müllerin" with braised fennel and olive potatoes

Zwischengang | Entree CHF 18.00 | Hauptgang | Main course CHF 38.00

Dorade mit Avocado, Tomate und Reis

Gilthead with avocado, tomato and rice

Zwischengang | Entree CHF 16.00 | Hauptgang | Main course CHF 36.00

Lachsfilet mit Safranschaum, Fenchel und Erbsenpüree

Salmon filet with saffron foam, fennel and pea puree

Zwischengang | Entree CHF 16.00 | Hauptgang | Main course CHF 31.00

Schwertfisch mit Tabouleh-Salat und Knusperbrot

Swordfish with tabouleh salad and crunchy bread

Zwischengang | Entree CHF 21.00 | Hauptgang | Main course CHF 42.00

Vegetarisch | Vegetarian

Gemüse Lasagne

Vegetable lasagna

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Zucchini Cordon Bleu mit Mozzarella und Rüebl-Püree

Zucchini cordon bleu with mozzarella and mashed carrots

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Spinatravioli mit Trüffel

Spinach ravioli with truffle

Zwischengang | Entree CHF 18.00 | Hauptgang | Main course CHF 36.00

Hüttenkäse-Lauch Strudel

Cottage cheese-leek strudel

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Tofuschnitzel mit Asiagemüse und Nudeln

Tofu escalope with Asia style vegetables and pasta

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Variation vom Blumenkohl

Gerösteter, gedämpfter, Chip und Püree vom Blumenkohl

Variation of cauliflower

Zwischengang | Entree CHF 16.00 | Hauptgang | Main course CHF 32.00

Gebackene Ziegenkäsepraline mit Feigen, Portulak und gerösteten Kartoffeln

Baked goat cheese praline with figs, parsley and roasted potatoes

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Pilzrisotto

Mushroom risotto

Zwischengang | Entree CHF 16.00 | Hauptgang | Main course CHF 31.00

Roulade von Avocado, Hüttenkäse und Tomate

Roll of avocado, cottage cheese and tomato

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Türmchen von Aubergine und Frischkäse

Small tower of eggplant and cream cheese

Zwischengang | Entree CHF 14.00 | Hauptgang | Main course CHF 28.00

Dessert

Schokoturm mit zweierlei Mousse, Haselnüssen und Nougat

Chocolate tower with two different mousse, hazelnuts and nougat

CHF 19.00

Aprikosentraum mit geschmorten Aprikosen, Biskuitschnitte und Vanilleglacé

Apricot dream with braised apricots, biscuit slice and vanilla ice cream

CHF 16.00

Sauerrahm Panna cotta mit Zitronenfilets und Granny Smith Sorbet und Chutney

Sour cream panna cotta with lemon filets and Granny Smith sorbet and chutney

CHF 14.00

Haferflockenpraline mit zweierlei Erdnüssen, Banane und Nougat Gelati (Vegan)

Oatmeal praline with two different peanuts, banana and nougat gelati (vegan)

CHF 12.00

Cremiger Walnussbrownie mit Birne und weissem Schokoglacé

Creamy walnut brownie with pear and white chocolates ice cream

CHF 15.00

Cheesecake mit Orange, Orangensorbet und Grand Marnier-Espuma

Cheese cake with orange, orange sorbet and Grand Marnier espuma

CHF 14.00

Geschmorte Ananas mit frittiertem Kokosglace und Limettenperlen

Braised pineapple with deep fried coconut ice cream and lime pearls

CHF 12.00

Dekonstruierte Sachertorte

Dismantled Sacher cake

CHF 13.00

Gebrannte Crème mit Apfel und Karamell

Burnt crème with apple and caramel

CHF 12.00