

SEEHOF COCKTAIL

Mindestens 20 von jedem gewählten Teilchen

Kalte Gerichte

| | CHF |
|--|------|
| Fleisch | |
| Vitello tonnato | 8 |
| Roastbeef auf Apfel-Sellerietatar mit Arganöl-Vinaigrette | 11 |
| Rindstatar mit Belper Knolle | 10.5 |
| Leicht geräuchertes Lamm auf süss-sauren Schalotten | 8.5 |
| Cocktail von der Maispoularde mit exotischen Früchten und Madras-Curry | 7 |
| Plättli mit Trockenfleischspezialitäten aus Graubünden und dem Tessin | 26 |
| Fisch | |
| Rauchlachsroulade mit Hüttenkäse auf Randencarpaccio | 8.5 |
| Graved Lachs auf Pumpernickel-Biskuit und Senfespuma | 8.5 |
| Mousse von geräucherter Forelle auf Kartoffelblini | 8.5 |
| Mini Crevettencocktail mit Orangen und grünem Pfeffer | 9.5 |
| Sashimi von Thunfisch auf Papaya-Mangosalat | 11 |
| Vegetarisch | |
| Duo von Tomatenmousse mit Büffelmozzarella und Pesto | 8 |
| Kaltes Kartoffelsüppchen mit Kerbel | 8 |
| Terrine von Avocado und Hüttenkäse mit knusprigen Oliven | 8 |
| Bruschetta mit Pilzen und Kräutersauerrahm | 6.5 |
| Verschiedene gefüllte Mini-Brötchen | |
| Baguette mit Bauernschinken, Eisbergsalat und Thousand-Island-Sauce | 8.5 |
| Ciabatta mit Taleggio, Rucolapesto und Tomaten | 8.5 |
| Bauernbrötchen mit Bündnerfleisch und Gurke | 8.5 |
| Laugenbrötchen mit Salami und Cornichon | 8.5 |
| Nussbrötchen mit Bündner Rohschinken und Pfefferquark | 8.5 |
| Tomaten-Focaccia mit Rindstatar und Armagnac | 9.5 |
| Kartoffelbrötchen mit Rauchlachs und Meerrettich-Frischkäse | 11 |

Warme Gerichte

CHF

Fleisch

| | |
|---|-----|
| Mini Swiss Beef Hamburger mit Barbecue-Sauce | 9 |
| Poulet Medaillon Spiessli (2st) mit Erdnusssauce | 9.5 |
| Pojarski von der Freilandpoularde auf Currydip mit grillierter Ananas | 8.5 |
| Brasato-Triangoli mit Salbei und Parmeggiano | 8 |
| Davoser Speck-Käseküchlein | 6 |
| Schinkengipfeli | 3 |

Fisch

| | |
|--|------|
| Mini Hummer-Burger mit Safranmayonnaise | 13.5 |
| Lachsfrühlingsröllchen auf Wasabi- Gurkensalat | 9 |
| Riesencrevette im Safran-Tempurateig auf Guacamole | 12 |
| Knuspriges Saiblingklösschen im Panko paniert auf Mangochutney | 8 |

Vegetarisch

| | |
|---|-----|
| Limetten-Quark Ravioli mit Salbeibutter | 7 |
| Gebackenes Reisbällchen mit Rohmilchtaleggio auf Tomatenchutney | 6.5 |
| Kürbis-Vacherin Quiche (nach Saison) | 5.5 |
| Passionsfruchtlinzen mit Gemüsebanane und rotem Curryschaum | 6 |

Suppen serviert in der Tasse oder im Glas

| | |
|---------------------------------------|----|
| Hummersüppchen | 12 |
| Kaltes Tomatensüppchen | 8 |
| Cappuccino mit Curry und Zitronengras | 8 |
| Kürbissüppchen mit Amaretto-Schaum | 8 |

Süsse Gerichte

| | |
|--|-----|
| Tiramisu im Glas mit Amaretto und Mandeleis | 8.5 |
| Gebrannte Creme nach „Grossmutter's Art“ | 8.5 |
| Schokoladenmousse-Schnitte mit Birne | 7 |
| Exotischer Fruchtcocktail mit Passionsfruchtsorbet | 8.5 |
| Brownie mit Macadamia-Nüssen | 7 |
| Passionsfrucht Crème brûlée | 7 |
| Warmes Apfelküchlein mit Zimtzucker auf Vanillesauce | 8.5 |
| Kaltes Moscato d'Asti-Sabayon mit Beeren | 9.5 |