

Seehof Cocktail 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

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

Häppchen | small snacks

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

Kalte Gerichte | cold dishes

Fleisch | meat

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

Fisch | fish

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

Vegetarisch | Vegetarian

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

Gefüllte Mini-Brötchen | Filled mini rolls

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

Warme Gerichte

Fleisch | Meat

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

Fisch | Fish

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

Vegetarisch

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

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

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

Süsse Gerichte | sweet dishes

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