

# Stübli Winter 2025

## MENU



Winterlich & Alpenfrisch:

## Herzhafte Küche für Geniesser in Davos

In der kalten Jahreszeit verwandelt sich das Seehof Stübli in eine gemütliche Genuss-Oase: mit kreativen, herzhaften und wärmenden Gerichten, die die traditionelle Alpenküche mit mediterranen und internationalen Einflüssen vereinen. Gäste aus Davos, Tagesausflügler, Zweitwohnungsbesitzer und Hotelgäste sind herzlich eingeladen, die wohlige Atmosphäre im Innenbereich, die lodernden Kamine und unsere authentische, dennoch moderne Küche zu erleben.

Guten Appetit wünscht das Team vom Seehof Stübli & Terrasse!

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über in den Gerichten enthaltene Allergene.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**Wintery & Fresh:**

## **Hearty cuisine for connoisseurs in Davos**

During the cold season, the Seehof Stübli is transformed into a cozy oasis of indulgence: with creative, hearty, and warming dishes that combine traditional Alpine cuisine with Mediterranean and international influences. Locals, day visitors, vacation homeowners, and hotel guests are warmly invited to experience the cozy atmosphere inside, the blazing fireplaces, and our authentic yet modern cuisine.

**Enjoy your meal – your Seehof Stübli & Terrace Team!**

*Our staff will be happy to inform you about allergens contained in our dishes.*

*All prices in CHF incl. VAT.*

## Vorspeisen | Starters

CHF

### Rindstatar | Beef tartare <sup>1, 3, 6, 7, 12</sup>

28

mit feinen Zwiebeln, Kapern, Eigelb und knusprigem Toast,  
serviert mit hausgemachter Sauce des Küchenchefs  
*with finely chopped onions, capers, egg yolk and crispy toast,*  
*served with the chef's homemade sauce*

### Gegrilltes saisonales Gemüse | Grilled seasonal vegetables

15

mit kaltgepresstem Olivenöl und frischen Gartenkräutern  
*drizzled with cold-pressed olive oil and fresh garden herbs*

### Weisswurst | Traditional Bavarian veal sausage <sup>1, 3, 6, 7, 10, 12</sup>

15

mit süssem Senf und frisch gebackener Brezel, serviert mit lauwarmem Sauerkraut  
*with sweet mustard and freshly baked pretzel, served with warm sauerkraut*

### Bruschetta-Trilogie | Bruschetta trilogy <sup>1, 6, 7, 10, 12</sup>

18

drei Varianten mit sautierten Steinpilzen, Olivenpüree  
und marinierten Auberginen  
*three variations topped with sautéed porcini mushrooms,*  
*olive purée and marinated eggplant*

### Ofenkartoffel | Baked potato <sup>6, 7, 12</sup>

14 | 16

mit Sauerrahm und frischem Schnittlauch,  
wahlweise mit knusprigem Speck oder gehobeltem Parmesan  
*with sour cream and fresh chives,*  
*optionally topped with crispy bacon or shaved parmesan*

### Pommes frite | French fries <sup>1, 5, 6, 12</sup>

12 | 14 | 16

klassisch | mit Cheddar und Speck | mit Parmesan und Trüffelöl  
*classic | with cheddar and bacon | with parmesan and truffle oil*

---

#### Allergene | Allergens (nummeriert gemäss Schweizer Standard):

**1** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) | *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats)*  
**2** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Crustaceans and products thereof* **3** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Eggs and products thereof* **4** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Fish and products thereof*  
**5** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Peanuts and products thereof* **6** Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Soy and products thereof* **7** Milch (einschliesslich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Milk (including lactose) and products thereof* **8** Schalenfrüchte (Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) | *Tree nuts (walnuts, hazelnuts, almonds, pistachios, etc.)* **9** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Celery and products thereof* **10** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Mustard and products thereof* **11** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Sesame seeds and products thereof* **12** Schwefeldioxid und Sulfite | *Sulphur dioxide and sulphites* **13** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Lupin and products thereof* **14** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Molluscs and products thereof*

## Salate | Salads

CHF

### Klassischer Caesar-Salat | Classic Caesar salad <sup>1, 3, 6, 7, 8, 12</sup>

24 | 29

mit Römersalat, knusprigen Croutons, gehobeltem Parmesan und cremigem Caesar-Dressing, wahlweise mit zarter Hähnchenbrust oder Lobster  
*with romaine lettuce, crispy croutons, shaved parmesan and creamy Caesar dressing, optionally served with tender chicken breast or lobster*

### Gemischter oder grüner Salat | Mixed or green salad <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 12</sup>

15

mit Tomaten, Gurken, Croutons, Baumnüssen und hausgemachtem Dressing  
*with tomatoes, cucumbers, croutons, walnuts and homemade dressing*

### Nüsslisalat | Lamb's lettuce <sup>1, 3, 6, 7, 8, 12</sup>

17

mit knusprigem Speck, Ei, Croutons und Baumnüssen, serviert mit wahlweise French- oder Italian-Dressing  
*with crispy bacon, egg, croutons and walnuts, served with your choice of French or Italian dressing*

## Suppen | Soups

### Bündner Gerstensuppe | Grison barley soup <sup>1, 6, 7, 8, 9, 12</sup>

15

mit Gemüse, Speckwürfeln und frischem Schnittlauch  
*with vegetables, diced bacon and fresh chives*

### Zwiebelsuppe | French onion soup <sup>6, 7, 12</sup>

14

mit Weisswein, Rindbouillon, gratiniertem Käse und Croûtons  
*with white wine, beef stock, gratinated cheese and croutons*

### Rote-Bete-Suppe | Beetroot soup <sup>7, 12</sup>

14

mit Sauerrahm, frischen Kräutern und hausgemachten Grissini  
*with sour cream, fresh herbs and homemade grissini*

---

#### Herkunft der Hauptzutaten | Product Origin

**Rindfleisch|Beef:** Schweiz, Graubünden oder Österreich **Kalbfleisch|Veal:** Schweiz **Schweinefleisch|Pork:** Schweiz  
**Geflügel|Poultry:** Schweiz und Frankreich **Wild|Venison:** Schweiz und Österreich (saisonal) **Fisch|Fish:** Schweiz, Norwegen, Frankreich, Mittelmeerraum **Käse|Cheese:** Schweiz, Italien, Frankreich **Gemüse & Kräuter|Vegetables & Herbs:** Schweiz, Italien, saisonal frisch aus regionalem Anbau **Eier|Eggs:** Schweiz **Trüffel|Truffle:** Italien **Meeresfrüchte|Seafood:** Mittelmeerraum, Frankreich

## Hauptgerichte | Main Dishes

CHF

### Rindsentrecôte | Beef entrecôte <sup>3, 5, 6, 7, 8, 10, 12</sup>

50

mit Café-de-Paris-Butter, saisonalem Gemüse und knusprigen Pommes frites  
*with Café de Paris butter, seasonal vegetables and crispy French fries*

### Gegrillter Lachs | Grilled salmon <sup>3, 4, 6, 7, 8, 9, 12</sup>

40

mit Zitronen-Buttersauce, Kartoffelpüree und sautiertem Pak Choi  
*with lemon butter sauce, mashed potatoes and sautéed pak choi*

### Kalbsschnitzel Wiener Art | Traditional Viennese veal schnitzel <sup>1, 3, 6, 7</sup>

44

mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat  
*with lingonberries and warm potato salad*

### Kalbfleischgeschnetzeltes | Zurich-style sliced veal in creamy sauce <sup>5, 6, 7, 12, 13</sup>

46

mit Rahmsauce und Rösti  
*with rösti potatoes*

### Hausgemachte Tagliolini nach Wahl <sup>1, 3</sup>

22 | 24 | 20

#### Homemade tagliolini of your choice

mit Tomatensauce, klassischer Bolognese oder Butter und frisch geriebenem Parmesan  
*with tomato sauce, classic Bolognese or butter and freshly grated parmesan*

### Rösti <sup>1, 7, 12</sup>

16 | 20 | 19

klassisch, mit Käse und Schinken oder mit Spiegelei und knusprigem Speck  
*classic, with cheese and ham, or with fried egg and crispy bacon*

## Schweizer Spezialitäten | Swiss Regional Dishes

### Traditionelles Käsefondue nach Davoser Art oder mit Trüffel <sup>1, 7</sup>

32 | 37 per person

#### Traditional Davos-style cheese fondue or truffle fondue

zubereitet mit einer feinen Mischung regionaler Käsesorten, serviert mit knusprigem Brot, Knoblauchpaste, Essiggemüse, grüner Paprika und wahlweise gekochten Kartoffeln (CHF 7)

*prepared with a fine blend of regional cheeses, served with crusty bread, garlic paste, mixed pickles, green pepper and optional boiled potatoes (CHF 7)*

### Fleischfondue Chinoise | Fondue chinoise

44 per person

69 à discrétion

mit kräftiger Bouillon, hausgemachten Saucen (Cocktail, Curry, Knoblauchmayonnaise) und Beilagen wie Reis, Pommes frites und Mixed Pickles. Auswahl an Rind-, Kalb-, Huhn- und Hirschfleisch.  
*with rich bouillon, homemade sauces (cocktail, curry, garlic mayonnaise) and sides including rice, French fries and mixed pickles. Selection of beef, veal, chicken and venison.*

## Sandwiches & Burger

CHF

### Seehof Burger <sup>1, 5, 3, 8, 10, 12, 13</sup>

32

mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan, Tomaten, Gewürzgurken,  
hausgemachter Kräutermayonnaise und knusprigen Pommes frites  
*with fresh rocket, shaved parmesan, tomatoes, pickles,  
homemade herb mayonnaise and crispy French fries*

### Vegan Burger <sup>1, 5, 3, 8, 10, 12, 13</sup>

28

mit pflanzenbasiertem Patty und Käse, frischen Tomaten, Salat,  
Gewürzgurken und knusprigen Pommes frites  
*Vegan burger with plant-based patty and cheese, fresh tomatoes,  
lettuce, pickles and crispy French fries*

### Club Sandwich <sup>1, 5, 3, 6, 8, 10, 12, 13</sup>

26

mit fein aufgeschnittener Putenbrust, frischen Tomaten, knackigem Salat  
und knusprigem Speck, serviert mit Pommes frites  
*with sliced turkey breast, fresh tomatoes, crisp lettuce and crispy bacon,  
served with French fries*

## Desserts

### Hausgemachtes Tiramisu | Homemade tiramisu <sup>1, 3, 6, 7, 8, 12, 13</sup>

14

nach klassischem italienischem Rezept, verfeinert mit Espresso und Kakao  
*prepared according to a classic Italian recipe, refined with espresso and cocoa*

### Warmer Schokoladenkuchen | Warm chocolate lava cake <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13</sup>

11

mit flüssigem Kern, serviert mit roten Beeren und frisch geschlagenem Rahm  
*with a molten center, served with red berries and freshly whipped cream*

### Erdbeer-Rhabarber-Crumble | Strawberry and rhubarb crumble <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13</sup>

15

mit knusprigen Streuseln, serviert mit cremiger Vanilleglace  
*with crispy streusel topping, served with creamy vanilla ice cream*

### New York Cheesecake | Classic New York-style baked cheesecake <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13</sup>

12

klassisch gebacken, serviert mit frischer Beerensauce  
*served with fresh berry sauce*

