

Sommermenü 2025

Stübli & Terrasse



Sommerleicht & Alpenfrisch:

FrISChe Küche für Geniesser in Davos

In der warmen Jahreszeit wird das Seehof Stübli zur offenen Genussbühne: mit kreativen, frischen und leichten Gerichten, die regionale Alpenküche mit mediterranen und internationalen Einflüssen kombinieren. Gäste aus Davos, Tagesausflügler, Zweitwohnungsbesitzer und Hotelgäste sind gleichermassen willkommen, die lockere Atmosphäre auf der Terrasse, den Sonnenschein und unsere authentische, aber moderne Küche zu geniessen.

Guten Appetit wünscht das Team vom Seehof Stübli & Terrasse!

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Light & Fresh:

Summer Cuisine in the Alps

During the warm season, Seehof Stübli becomes an open-air stage of taste: with creative, fresh, and light dishes combining regional alpine cuisine with Mediterranean and international inspiration. Locals, day visitors, vacation homeowners, and hotel guests are equally welcome to enjoy the relaxed atmosphere on the terrace, the sunshine, and our authentic yet modern kitchen.

Enjoy your meal – your Seehof Stübli & Terrace Team!

All prices in CHF incl. VAT.

Vorspeisen & Fingerfood Starters & Fingerfood

CHF

Burrata

18

mit Basilikumkaviar, Cherrytomaten & Olivenöl
with basil pearls, cherry tomatoes & olive oil

Spicy Salmon Crispy Rice | Spicy salmon on crispy rice

19

mit Sriracha-Mayo & Jalapeño | *with sriracha mayo & jalapeño*

Nachos «Davoser Style» | «Davos-style» nachos

18

mit Chilisauce, Sour Cream & Käse | *with chili sauce, sour cream & cheese*

Italienische Bruschetta-Trilogie

16

Italian bruschetta trio:

tomato-basil, salmon, olive tapenade

Seehof Pommes | Seehof Fries

Klassisch | Classic

16

Speck, Cheddar und Spezialsauce | Bacon, cheddar, sauce

23

Parmesan & Trüffel | Parmesan & truffel

24

Salate & Bowls | Salads & bowls

Blattsalat oder gemischter Salat | Leaf or mixed salad

12

mit Dressing nach Wahl | *with choice of 3 dressings*

Caesar Salad

24

mit Poulet, Speck, Anchovis, Croutons & Parmesan
with chicken, bacon, anchovies, croutons & parmesan

Caprese-Salat | Caprese salad

19

mit Mozzarella, Tomaten, Tomatenessenz-Espuma & Basilikumkaviar
with mozzarella, tomatoes, tomato essence espuma & basil pearls

Rote-Bete-Salat | Beetroot salad

16

mit grünen Äpfeln, Pinienkernen und Zitronensauce
with green apples, pine nuts and lemon sauce

Suppen & Traditionelles Soups & Classics

CHF

Bündner Gerstensuppe | Grisons barley soup

14

mit Rahmschaum & Bündnerfleisch | *with cream foam & air-dried meat*

Zwiebelvelouté | Onion velouté

12

mit knusprigen Zwiebelchips | *with crispy onion chips*

Sandwiches & Burger

Seehof Smoked Burger

28

mit Ei, Speck, geräuchertem Käse, karamellisierten Zwiebeln, Salat & Tomate, Pommes
with egg, bacon, smoked cheese, caramelized onions, lettuce, tomato & fries

Club Sandwich | Turkey club sandwich

24

mit Truthahn, Mayonnaise, Speck, Salat, Tomate & Chips
with mayo, bacon, lettuce, tomato & chips

Vegetarisches Sandwich | Vegetarian sandwich

22

mit Grillgemüse & Hummus | *with grilled vegetables & hummus*

Rösti & Weisswurst

Klassischer Rösti | Classic Swiss rösti

16

mit Spiegelei & Speck | *with fried egg & bacon*

19

mit Bergkäse & Schinken | *with alpine cheese & ham*

20

Weisswurst | White sausage

19

mit Brezel & süssem Senf | *with pretzel & sweet mustard*

Pasta

CHF

Tagliolini

22

mit Basilikumrahmsauce & frischer Tomate
with basil cream sauce & fresh tomato

Fettuccine

24

mit Cremezucchini & Zucchinihops und Garnelen
with creamy zucchini & chips and shrimps

Hauptgerichte | Main courses

Meat & Fish

Entrecôte Café de Paris

45

mit Grillgemüse & Kartoffelbeilage
with grilled vegetables & potato garnish

Kalbsschnitzel | Veal schnitzel

32

mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren
with potato salad & lingonberries

Gegrillte Forelle | Grilled trout

36

mit gegrillten Zucchini, gegrillten Kartoffeln, Paprika und Sauce Tartare
with grilled zucchini, grilled potato, paprika and tartare sauce

Herkunftsbezeichnung | Origin

Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz; Rind: Paraguay; Reh: Deutschland; Fleischerzeugnisse: Schweiz, Italien;
Wurstwaren: Schweiz, Deutschland, Italien; Bündnerfleisch: Schweiz, EU; Wolfsbarsch: Frankreich; Lachs: Norwegen;
Thunfisch: Philippinen

*Veal, pork, chicken: Switzerland; Beef: Paraguay; Venison: Germany; Meat products: Switzerland, Italy; Sausages:
Switzerland, Germany, Italy; Air dried meat: Switzerland, EU; Sea bass: France; Salmon: Norway; Tuna: Philippines*

Desserts

CHF

Hausgemachtes Tiramisu | Homemade tiramisu

14

mit Espresso-Crunch | *with espresso crunch*

Gegrillte Pfirsiche | Grilled peaches

13

mit Vanilleglace & Mandelcrumble

with vanilla ice cream & almond crumble

Erdbeer-Rhabarber-Crumble | Strawberry-rhubarb crumble

12

mit Sauerrahmeis | *with sour cream ice cream*

Schokoladenküchlein | Chocolate cake

13

mit flüssigem Kern & Beeren | *with molten center & berries*

Parfait des Tages | Parfait of the day

11

Frische Wassermelone | Fresh watermelon

9

mit Limette & Minze | *with lime & mint*

Sorbets & Glace, diverse Sorten

Kugel | scoop 4.50

Sorbets & ice cream, various flavors

Portion Schlagrahm | Portion of whipped cream

1.50

