

## DAS TOR ZU DAVOS

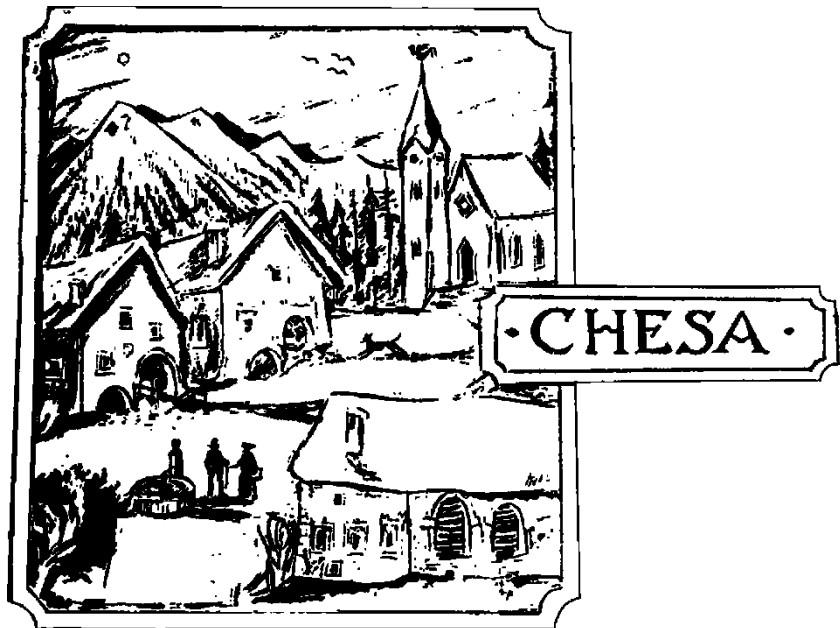
### GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns in der „Chesa“,  
gelegen in einem der geschichtlich ältesten Hotels in Davos,  
begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen „en Guetä“.

### *„Grüezi“ and a warm welcome*

*We are very pleased to welcome you to our restaurant “Chesa”,  
located in one of the most historical hotels in Davos;  
we wish you “en Guetä”.*

12:00 – 14:00	grosse Speisekarte Full menu
14:00 – 18:00	Snackkarte Snack menu
18:00 – 21:30	grosse Speisekarte Full menu



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7% MwSt. und Service  
Alle Speisen können Spuren von Krustentieren, Schalentieren, Gluten, Laktose und Nüssen enthalten.

All prices are in Swiss francs, 7.7% VAT and service included.  
All dishes may contain traces of shellfish, gluten, lactose and nuts.

## VORSPEISEN

### STARTERS

<b>Tatar vom Rind</b>	70g 140g	26 38
Toastbrot und Butter		
<i>Beef tartar</i>		
<i>Served with toast and butter</i>		
<b>Il Chevice dello Chef</b>		28
Thunfisch, Wolfsbarsch, Avocado, Koriander, Schalotte und Mangovinegrette		
<i>Il Chevice dello Chef</i>		
<i>Tuna, sea bass, avocado, coriander, shallot and mango vinegrette</i>		
<b>Vitello Tonato</b>		32
Kalb, Sauce klassisch, Kapern und rote Zwiebeln		
<i>Il Chevice dello Chef</i>		
<i>Veal, sauce classic, capers and red onions</i>		

## SALATE

### SALADS

<b>Blattsalate</b>		10
Dressing zur Wahl: french oder italian		
<i>Lettuce</i>		
<i>Dressing of your choice: French or Italian</i>		
<b>Sommerlicher Mesclun Salat</b>		14
Junge Blattsalate, Cherrytomaten, Mais, Karotten und Randen		
Dressing zur Wahl: french oder italian		
<i>Mesclun Salad</i>		
<i>Small lettuce, cherry tomatoes, corn, carrot and beetroot</i>		
<i>Dressing of your choice: French or Italian</i>		
<b>Caesar Salat</b>		21 32
Mini Lattichsalat, Pouletbrust, Speck, Croutons, Pamesanspäne und -Dressing		
<i>Caesar Salad</i>		
<i>Baby lettuce salad, chicken breast, bacon, parmesan shavings and dressing</i>		
<b>Wurst-Käse Salat „Swiss Style“</b>		15 24
Cervelat, Gruyere, rote Zwiebeln, Essiggurke und Salatbouquet		
<i>Sausage and cheese salad „Swiss Style“</i>		
<i>Cervelat sausage, Gruyere cheese, red onions, pickles and salad bouquet</i>		

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7% MwSt. und Service  
Alle Speisen können Spuren von Krustentieren, Schalentieren, Gluten, Laktose und Nüssen enthalten.

All prices are in Swiss francs, 7.7% VAT and service included.  
All dishes may contain traces of shellfish, gluten, lactose and nuts.

## **SUPPEN**

### *SOUPS*

<b>Bündner Gerstensuppe</b> <i>Grisons barley soup</i>	14
<b>Grünes Curry-Zitronengrassüppchen</b> Mit Gemüse asiatischer Art <i>Green curry lemongrass soup</i> <i>With vegetables asia style</i>	16
<b>Gazpacho klassisch andalusischer Art</b> Schnittlauch und Croutons <i>Gazpacho classic Andalusian style</i> <i>Chives and croutons</i>	12

## **PASTA**

### *PASTA*

<b>Spaghetti</b> Mit Tomatensauce und Parmesankäse zum verfeinern <i>With tomato sauce and Parmesan cheese to refine</i>	21
Mit Bolognese „Grosi-Style“ und Parmesankäse zum verfeinern <i>With bolognese „Grosi-Style“ sauce and Parmesan to refine</i>	28
<b>Ravioli Brasato</b> Geschmorte Schulter von Rind, Butter und Salbei <i>Braised beef shoulder, butter and sage</i>	28

## FLEISCH

### MEAT

<b>SwissPrim Entrecôte</b>	52
Sommergemüse und Pommes Allumettes	
<i>SwissPrim Beef</i>	
<i>Summer vegetables and French allumettes</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb</b>	48
Sommergemüse und Pommes Allumettes	
<i>Escalope of veal "Viennese Style"</i>	
<i>Summer vegetables and French allumettes</i>	
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Chef Style“</b>	46
Butterrösti und Pilzrahmsauce	
<i>Sliced veal „Chef Style“</i>	
<i>Buttered "Rösti" (hash brown potatoes) and mushroom cream sauce</i>	
<b>„The Seehof Burger“</b>	34
Salat, Tomaten, Speck, Cheddarkäse, Zwiebelringe, BBQ Sauce und Pommes Allumettes	
<i>Salad tomatoes, bacon, cheddar cheese, onion rings, BBQ sauce and French allumettes</i>	
<b>Club-Sandwich</b>	32
Mit Pommes Allumettes	
<i>With French allumettes</i>	

## FISCH

### FISH

<b>Wilder Wolfsbarsch</b>	48
Sautierter Spinat, Salzkartoffeln und Proseccoschaum	
<i>Wild sea bass</i>	
<i>Sauteed spinach, boiled potatoes and prosecco foam</i>	
<b>Fish &amp; Chips „Seehof“</b>	32
Egliknusperli und Pommes Allumettes	
<i>Perch crisps and French allumettes</i>	

## RUSTIKALE KLASSIKER

### RUSTIC CLASSICS

<b>Kalbs – Bratwurst</b>	23
Mit Butterrösti und Zwiebel-Sauce <i>Veal sausage</i> With buttered "Rösti" (hash brown potatoes) and onion sauce	
<b>Seehof Klassiker seit 1990 „Weisswurst &amp; Brezel“</b>	14
1 Paar Weisswürst, frische Brezel und süsser Senf 1 pair of Bavarian veal sausages, fresh Bavarian Pretzel and sweet mustard	
<b>„Seehofplättli“</b>	für 2 Personen 36
Bündnerfleisch, Bergkäse aus Graubünden, Früchtebrot und Essiggemüse <i>Seehof platter“</i>	for 2 person
Bündnerfleisch, mountain cheese from Grison, fruit bread and mixed pickles	

## VEGETARISCH

### VEGETARIAN

<b>Rösti</b>	19
Raclettekäse und Tomate <i>Rösti</i> Raclette cheese and tomato	
<b>Indisches Linsen-Kartoffelragout</b>	28
Frittierte Kichererbsenkugeln mit Raita <i>Indian lentil potato ragout</i> Fried chickpea balls with raita	

## VEGAN

### VEGAN

<b>Blumenkohl</b>	32
Randenpüree, Karottenpüree und sautierte Pilze <i>Cauliflower</i> Beetroot puree, carrot puree and sauteed mushrooms	

**DESSERT**

*DESSERT*

<b>Panna Cotta</b>		11
<i>Panna Cotta</i>		
<b>Pfirsich Consomme</b>		13
Mandelmousse, Holunderbeere und Sambuca		
<i>Peach consomme</i>		
<i>Almond mousse, elderberry and Sambuca</i>		
<b>Baba al Rum</b>		15
Konditorcreme, dunkle Kirschen und rote Früchte		
<i>Baba al Rum</i>		
<i>Pastry cream, dark cherries and red fruits</i>		
<b>Rahmglace und Sorbets</b>	<b>je Kugel</b>	4
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Kokosnuss, Zitrone und Mango		
<i>Ice cream and sherbet ice cream</i>	<b>per scoop</b>	
<i>Vanilla, chocolate, strawberry or coconut, lemon and Mango</i>		
<b>Extra Rahm</b>		1.5
<i>Extra whipped cream</i>		

## Herkunftsbezeichnung:

### Origin:

Kalb, Rind, Schwein, Geflügel <sup>Schweiz</sup>

*Lamb, veal, beef, pork, Chicken* <sup>Switzerland</sup>

Fleischerzeugnisse <sup>Schweiz, Italien</sup>

*Meat based products* <sup>Switzerland, Italy</sup>

Wurstwaren <sup>Schweiz, Deutschland, Italien</sup>

*Sausages* <sup>Switzerland, Germany, Italy</sup>

Bündnerfleisch <sup>Schweiz, EU</sup>

*Air dried meat* <sup>Switzerland, EU</sup>

Wolfsbarsch <sup>Frankreich</sup>

*Sea bass* <sup>France</sup>

Lachs <sup>Norwegen</sup>

*Salmon* <sup>Norway</sup>

Thunfisch <sup>Philippinen</sup>

*Tuna* <sup>Philippines</sup>