

DAS TOR ZU DAVOS

Grüezi und Herzlich Willkommen

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

„Grüezi“ and a warm welcome

*We are delighted to welcome you to our Restaurant “Chesa”
which is allocated in one of the most historical hotels in Davos.
We wish you “en Guetä”.*



Speisekarte

Menu

SEEHOF KLASSIKER

SEEHOF CLASSIC

Rindfleischtatar	80gr/160gr	21/38
Onsenei, Belper Knolle, Toast oder Pommes Frites		
<i>Beef tartar</i>		
<i>"Onsen" egg, the tuber from "belp", toast or french fries</i>		
Original Wiener Schnitzel		46
2 kleine Kalbschnitzel in Fett ausgebacken		
mit Preiselbeeren, Sardelle und Kartoffelsalat		
<i>Original escalope "Vienna Style" fried in fat</i>		
<i>2 small Escalope of veal with cranberries, anchovy and potato salad</i>		
Rindsentrecôte	180gr	52
Gratiniert mit Café de Paris und Pommes Frites		
<i>Beef entrecôte</i>		
<i>Gratinated with Café de Paris and French fries</i>		

SNACKS

SNACKS

Chesa Klassiker seit 1990		14
1 Paar Bayrische Weisswürste mit Händlmaier Senf und Bretzel		
<i>Chesa classic since 1990</i>		
<i>"One pair of Bavarian sausage and pretzel", Händlmaier mustard</i>		
Croque Monsieur		14
Schinken-Käse Toast mit Cocktailsauce		
<i>Croque Monsieur</i>		
<i>Ham-cheese toast with cocktail sauce</i>		
Pommes Frites 		14
Grosse Portion Pommes Frites		
<i>French fries</i>		
<i>Big portion of French fries</i>		
Burrata 		21
Cremiger Burrata, Carpaccio von der Rande und Pinienkerne		
<i>Burrata</i>		
<i>Creamy burrata, carpaccio of beetroot and pine nuts</i>		
Bündner Plättli		28
Spezialitäten von Carlo Zanetti aus Poschiavo		
Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck und Davoser Bergkäse		
<i>Grisons platter</i>		
<i>Specialities of Carlo Zanetti from Poschiavo</i>		
<i>Dried meat, "Salsiz", raw ham, bacon and Davos mountain cheese</i>		


SALATE UND SUPPEN

SALADS AND SOUPS

Blattsalat ✓	14
Grüner Blattsalat, Sprossen, Kerne, Radieschen, Tomaten und Croûtons <i>Leaf salad</i> <i>Green salad, sprouts, seeds, red radish, tomatoes and croûtons</i>	
Nüssli ✓	16
Nüsslisalat, Landei, süsssaurer Kürbis und marinierte Cherrytomaten <i>Lamb`s lettuce</i> <i>Egg, sweet sour pumpkin and marinated cherry tomatoes</i>	
Caesar Salat	18
Römersalatherzen, Poulet, Speck, Onsenei, Croûtons und Parmesan <i>Caesar Salad</i> <i>Lettuce, chicken, bacon, "Onsen" egg, croûtons and parmesan</i>	
Dressing zur Wahl: French, Parmesan oder Honig-Rosmarin <i>Optionally Dressing:</i> <i>French, parmesan or honey rosemary</i>	
Buddha Bowl (auch vegetarisch möglich) ✓	21
Kichererbsen, Quinoa, Avocado, Edamame, getrocknete Cherrytomaten Frühlingszwiebel und mariniertes Thunfisch <i>Buddha Bowl (vegetarian options available)</i> <i>Chickpeas, quinoa, avocado, edamame, dried cherry tomatoes, spring onion and marinated tuna</i>	
Bouillon	14
Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüse <i>Bouillon</i> <i>Beef broth with Pancake strips and vegetables</i>	
Rind	18/24
Gulaschsuppe mit Peperoni, Kartoffeln und Sauerrahm <i>Beef</i> <i>Goulash soup with sweet pepper, potatoes and sour cream</i>	
PASTA	
PASTA	
Cherrytomate ✓	28/32
Tagliarini, Cherrytomaten Ragout, Kräuter und Parmesan <i>Cherry tomato</i> <i>Tagliarini, cherry tomato ragout, herbs and parmesan</i>	
Ravioli	32/38
Waldpilzravioli, Salbeibutter, Parmesan und Pata Negra Schinken <i>Ravioli</i> <i>Wild mushrooms ravioli, sage butter, parmesan and "Pata Negra" ham</i>	
Trüffel ✓	34/42
Tagliarini, Trüffel, Rahm, Eigelb und Belper Knolle <i>Truffle</i> <i>Tagliarini, truffle, cream, egg yolk and the tuber from "belp"</i>	

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Vegetarische Rösti 	24
Kartoffelrösti, Tomate, Raclette Käse und Spiegelei <i>Vegetarian Rosti</i> <i>Potato rosti, tomato, raclette cheese and fried egg</i>	
Senne Rösti	28
Kartoffelrösti, Speck, Raclette Käse und Spiegelei <i>“Senne” Rosti</i> <i>Potato rosti, bacon, raclette cheese and fried egg</i>	
Fish & Chips	28
Gebackenes Zanderfilet, Tartar Sauce und Pommes Frites <i>Fish & chips</i> <i>Fried pike perch filet, tartar sauce and French fries</i>	
Mistkratzerli	35
In Zitronenbutter gegartes Stubenkücken mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln <i>Poussin</i> <i>Spring chicken cooked in lemon butter with small salad and rosemary butter</i>	
Rindsburger	35
Schweizer Rindfleisch Patty, Cheddarsauce, Speck Marmelade, Essiggurke und Salat <i>Beef burger</i> <i>Swiss beef, cheddar sauce, bacon jam, pickles and salad</i>	
Mit Pommes	5
<i>With French fries</i>	
Es hät so lange es hät	32
Sautierte geschnetzelte Kalbsleber mit Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, Olivenöl und Rösti <i>As long as any left available</i> <i>Sauteed slices of veal liver with herbs, garlic, onion, olive oil and rosti</i>	

KÄSEFONDUE

CHEESE FONDUE

Fondue	32 p.P.
Davoser Käsefondue von der Molkerei Davos <i>Fondue</i> <i>Davos cheese Fondue from the Davos dairy factory</i>	

DESSERT

DESSERT

Seehof Eiskaffee 9/14

Dunkles und helles Glacé mit Krokant und Rahm

"Seehof" iced coffee

Black and white ice cream with brittle and cream

Kuchen 14

Saftiger Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren und Rahm

Cake

Delicious cake with marinated berries and cream

Tarte fine 16

Blätterteig mit Birne und Buttermilchglacè

Tarte fine

Puff pastry with pear and buttermilk ice cream

GLACÈ

ICE CREAM

Schokolade, Vanille, Erdbeere und Haselnuss

Chocolate, vanilla, strawberry and hazel nut

Mit Rahm

With cream

pro Kugel

per scoop

5

1.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Für detaillierte Fragen zur Herkunftsbezeichnung, Allergien oder Unverträglichkeiten
ist unser Serviceteam sehr gerne für Sie da.

All prices are in Swiss francs, VAT and service included.

For detailed questions of origin, allergies or restrictions our service team is very happy to assist you.