

Hotel Waldhaus Sils

Die ersten Gäste kamen vor 100 Jahren



Arvenstube (oben).

Ein klassisches Zimmer. (oben links)

Der Blaue Salon (unten links).

Fotos R. Feiner.

Blick hinter die Kulissen

Im Grandhotel Waldhaus werden bei vollem Haus täglich an die 200 Kilogramm Bettwäsche gewaschen, sowie 150 Kilo Tischtücher und Servietten, 200 Kilo Frotteewäsche, 150 Kilo Bade- und Saunatücher und 20 Kilo Wäsche aus der Küche. Um die 700 Kilogramm Wäsche pro Tag rein zu waschen, braucht es rund 1900 Kilogramm Waschmittel pro Saison..

Während der Hochsaison bereitet die Küchenbrigade unter Leitung von Kurt Rööslì jeden Abend rund 300 Essen vor. Gepflegt wird hier eine marktfrische und innovative Küche. Der Anteil der regionalen Produkte liegt bei rund 50 Prozent. «Unsere Philosophie ist es, global zu kochen mit lokalen Produkten», so Rööslì. Etwa 30 Mitarbeitende kümmern sich in den Restaurants, in der schönen Halle und auf der Terrasse im Lärchenwald um das Wohl der Gäste. Dabei schleppen sie einiges herbei und zurück in die Küche: 1750 Teller an einem Abend, wenigstens 700 Gläser sowie 2200 Messer, Gabeln und Löffel...

25 000 Weine

Im Waldhaus wird die Weinkultur sehr gepflegt. Im Weinkeller liegen ungefähr 25 000 Flaschen Weiss- und Rotweine. Pro Wintersaison wird etwa die Hälfte verkauft und im Sommer noch einmal rund 9000 Flaschen. Die Weinkarte kommt jeweils auf sehr prominente Plätze in den Ranglisten von Fachleuten und Fachpublikationen. Insgesamt 637 Weiss-, Rot- und Süßweine sind in der Karte vermerkt, viele davon stammen aus der Schweiz. (gastro)