



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## A la carte - A la carte Angebot

Petite / Grande portion

Kleine / Grosse Portion

### *Hors d'oeuvre / Vorspeisen*

**Crevettes géantes gratinées au beurre de Curry Panang  
et nouilles chinoises frites**

Riesengarnelen mit Panang-Curry-Butter gratiniert  
und frittierten Glasnudeln

24

✓ **Mozzarella de bufflonne sur tomates ramatini  
au pistou de basilic et roquette**

Büffelmozzarella auf Ramatini-Tomaten  
mit Basilikumpesto und Rucola

24

**Tartare de bœuf suisse aux câpres,  
oignons rouges, toast et beurre de la région**

Tartar vom Schweizer Rind, klassisch angemacht,  
mit Kapern, roten Zwiebeln, Toast und Engadiner Butter

29 / 39

**Salade de doucette aux œufs, croûtons, lard, câpres  
et écailles de parmesan**

Nüsslisalat ( Feldsalat ) mit Ei, Croutons, Speck, Kapernäpfeln  
und gehobeltem Parmesan

19

### *Potages / Suppen*

**Essence de bœuf bouilli de la région et sa viande  
aux légumes racines et célestins**

«Siedfleisch-Essenz» klare Suppe vom Bündner Rind  
mit seiner Einlage, Wurzelgemüse und Flädli ( Pfannkuchenstreifen )

12 / 16

✓ **Potage crème de carottes au gingembre végétalien  
à l'huile de chili et pistou de coriandre**

Vegane Karotten-Ingwer Suppe  
mit Koriander-Pesto und Chili-Öl

13 / 17

**Potage d'orge des Grisons  
aux légumes et viande séchée du Val Müstair**

Bündner Gerstensuppe mit Bio-Rollgerste,  
Gemüse und Trockenfleisch aus der Biosphäre Val Müstair

13 / 17



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## *Pâtes / Pasta*

- ✓ **Spaghetti « aglio, olio e peperoncini »  
aux ail, huile d'olives et chili**  
Spaghetti « aglio, olio e peperoncini »  
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili 26
- ✓ **« Gnocchi alla genovese »  
gnocchi de pommes de terre maison  
au pistou de basilic, chili, dés de pommes de terre et haricots verts**  
« Gnocchi alla Genovese »  
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum-Pesto, Chili,  
Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen 26

## *Poissons / Fischgerichte*

- Filet de loup de mer à la sauce au vin blanc,  
bouquet de légumes et risotto au safran**  
Filet vom Wolfsbarsch mit Weissweinsauce,  
buntem Gemüse und Safran-Risotto 39
- Filet de saumon des Grisons sauté sur la peau  
aux légumes et riz pilaf**  
Filet vom Bündner Lachs aus Lostallo auf der Haut gebraten  
mit buntem Gemüse und Pilaf-Reis 39

## *Viandes / Fleischgerichte*

- Escalope de veau grillée au citron  
et beurre aux fines herbes, légumes glacés et pommes frites**  
Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Zitrone,  
Kräuterbutter, buntem glasiertem Gemüse und Bündner Fries 36
- Escalope de veau suisse panée aux câpres, aïelles rouges,  
et salade de pommes de terre de montagne de S-chanf**  
Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb mit Kapern, Preiselbeeren  
und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf 36
- Vol-au-vent au fricassé de volaille suisse  
et petits pois à la menthe fraîche**  
« Poulet-Pastetchen »  
Frikassee vom Schweizer Poulet im Pastetenhaus  
mit jungen Erbsen und frischer Minze 36
- Médillons de filet de bœuf suisse rôtis à la sauce crème au poivre,  
légumes et frites de pommes de terre des Grisons maison**  
Medaillons vom Schweizer Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce,  
buntem Gemüse und hausgemachten « Bündner Fries » 49



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

*Pour au moins deux personnes / Für zwei oder mehr*

**Côte de bœuf du Val Poschiavo rôtie ( maturation sur l'os )**

Gebratenes Kotelett vom Puschlaver Rind, am Knochen gereift

58 per pers.

**Chateaubriand aux deux sauces ( bœuf de l'Engadine )**

Doppeltes einheimisches Rindsfiletstück mit 2 Saucen

56 per pers.

✓ **Plats végétariens** ▪ Vegetarische Gerichte

---

**L'origine de nos produits / Herkunft der Produkte:**

**Viande : bœuf, porc et veau de Suisse**

Fleisch: Rind, Schwein und Kalb, kommen aus der Schweiz.

**Poisson : saumon de Suisse, loup de mer de l'Atlantique du nord**

Fisch: Lachs aus der Schweiz und Wolfsbarsch aus dem Nordatlantik.

***Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes (gluten, lactose, arachides, ...) dans nos plats***

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

---



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Petite / Grande portion  
Kleine / Grosse Portion

## *Desserts*

### **Mousse au chocolat blanc et noir sur sauces aux framboises et fruit de la passion**

Weisse und dunkle Schokoladen-Mousse auf Himbeer- und Passionsfruchtsauce 10 / 16

### **Coupe Danemark : glace vanille et sauce au chocolat chaude**

Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce 10 / 13

### **Café glacé**

Eiskaffee nach Schweizer Art ( d.h. mit Kaffee-Eis ) 10 / 13

### **Macédoine de fruits ou baies des bois - Frischer Fruchtsalat oder Waldbeeren**

**nature** 13

**au marasquin** / mit Marschino 15

**au kirsch** / mit Kirsch 15

**à la glace vanille** / mit Vanille-Eis 15

### **Glace panachée - Gemischtes Eis**

**par boule** / pro Kugel 4

**vanille / moka / chocolat / stracciatella**

**fraise** (Erdbeer) / **pistache** / **nutella**

### **Sorbets au choix: citron / framboise (Himbeer) / de la saison**

**Avec vodka** / mit Vodka 15

**Sans vodka** / ohne Vodka 12

### **Crème caramel chantilly au bouquet de fruits**

Karamellköpfchen mit Rahm und Früchten 14

### **Crème de cappuccino blanche à l'espuma d'amaretto**

Weisse Cappuccino-Crème mit Amaretto-Espuma 10

### **Crêpes Suzette ( min. 2 personnes )**

Feine Pfannkuchen mit Orangensauce,  
Grand Marnier und Cognac flambiert und Vanille-Eis 21 per pers

### **Petit choix de fromages**

Kleine Käse-Auswahl 15



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## Chers hôtes

**Notre carte du restaurant vous propose des choix variés et délicieux. Ou bien, composez un menu à prix fixe personnalisé au gré de vos envies à base des « choix du jour » ci-joints.**

3 plats (en comptant la salade) : CHF 65.-

4 plats (en comptant la salade) : CHF 75.-

5 plats (en comptant la salade) : CHF 82.-

6 plats (en comptant la salade) : CHF 88.-

## Liebe Gäste

**Unsere à la carte-Karte bietet eine vielseitige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten. Wenn Ihnen unser beigelegtes Tagesmenü zusagt, können Sie sich Ihr Wunschmenü zu den unten aufgeführten Preisen selber zusammenstellen.**

3 Gänge (inkl. Salat) für CHF 65.-

4 Gänge (inkl. Salat) für CHF 75.-

5 Gänge (inkl. Salat) für CHF 82.-

6 Gänge (inkl. Salat) für CHF 88.-

---

## Provenance de nos produits

Depuis plusieurs années nous travaillons avec un grand nombre de producteurs, paysans et artisans de l'Engadine, du Val Bregaglia et du Val Poschiavo afin de vous présenter le mieux que ces vallées vous peuvent offrir. A cause de la saisonnalité et de l'altitude de notre vallée il n'est pas toujours possible de trouver les produits en quantité nécessaire.

Si pas mentionné différemment, nos viandes sont de provenance suisse et nos poissons d'eau douce des rivières et lacs suisses. Pour la provenance de nos poissons de mer, veuillez demander à notre personnel de service. En plus nous utilisons par exemple produits laitiers du Val Fex et du Val Bregaglia, farine du moulin Scartazzini à Promontogno, herbes de la ferme Al Canton à Le Prese au Val Poschiavo et pommes de terre de montagne de S-chanf.

## Herkunft unserer Produkte

Wir legen grossen Wert darauf, wenn immer möglich, Produkte aus unserer Region zu verwenden. Seit vielen Jahren arbeiten wir mit diversen Produzenten im Engadin, Bergell und Puschlav zusammen. Auf Grund der Höhenlage und Saisonalität unserer Gegend, sind jedoch nicht immer genügend einheimische Produkte vorhanden.

Sofern nicht anders erwähnt, verwenden wir Fleisch aus Schweizer Herkunft. Unsere Süsswasserfische stammen aus Schweizer Gewässern und Flüssen und über die Meeresfische gibt Ihnen gerne unser Servicepersonal Auskunft.

Ebenfalls verwenden wir zum Beispiel Milchprodukte aus dem Fextal und dem Bergell, Mehl der Mühle Scartazzini in Promontogno, Kräuter vom Bio-Hof Al Canton im Puschlav und Bergkartoffeln aus S-chanf.