



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## A la carte menu - A la carte Angebot

Small / Large portion  
Kleine / Grosse Portion

### *Starters / Vorspeisen*

**King prawns gratinated with Panang-Curry butter  
and fried glass noodles**

Riesengarnelen mit Panang-Curry-Butter gratiniert  
und frittierten Glasnudeln

24

✓ **Buffalo mozzarella on ramatini tomatoes  
with basil pesto and arugula**

Büffelmozzarella auf Ramatini-Tomaten  
mit Basilikumpesto und Rucola

24

**Tartar of Swiss beef with capers,  
red onions, toast and butter from our region**

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

29 / 39

**Lambs lettuce salad with eggs, croutons,  
bacon, capers and parmesan cheese shavings**

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

19

### *Soups / Suppen*

**Consommé of boiled beef from our region with its meat,  
root vegetables and pancake strips**

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

12 / 16

✓ **Vegan cream of carrot and ginger soup  
with chili oil and coriander pesto**

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

13 / 17

**Graubünden style barley soup  
with finely diced vegetables and air cured meat from Val Müstair**

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

13 / 17



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## *Pasta*

- ✓ **Spaghetti « aglio, olio e peperoncini »  
with olive oil, garlic and chili**  
Spaghetti « aglio, olio e peperoncini »  
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili 26
- ✓ **« Gnocchi alla genovese »  
Waldhaus made potato gnocchi  
with basil pesto, chili, potato dice and green beans**  
« Gnocchi alla Genovese »  
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum-Pesto, Chili,  
Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen 26

## *Fish / Fischgerichte*

- Fillet of sea bass with white wine sauce,  
vegetable bouquet and saffron risotto**  
Filet vom Wolfsbarsch mit Weissweinsauce,  
buntem Gemüse und Safran-Risotto 39
- Pan fried salmon fillet from Graubünden  
with vegetables and pilaf rice**  
Filet vom Bündner Lachs aus Lostallo auf der Haut gebraten  
mit buntem Gemüse und Pilaf-Reis 39

## *Meat / Fleischgerichte*

- Grilled veal scallops with lemon and herb butter,  
glazed vegetables and French fries**  
Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Zitrone,  
Kräuterbutter, buntem glasiertem Gemüse und Bündner Fries 36
- Wiener schnitzel of local veal with capers,  
cranberries and salad of mountain potatoes from S-chanf**  
Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb mit Kapern, Preiselbeeren  
und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf 36
- Fricassee of Swiss chicken in a puff pastry « vol-au-vent »  
and green peas with fresh mint**  
« Poulet-Pastetchen »  
Frikassee vom Schweizer Poulet im Pastetenhaus  
mit jungen Erbsen und frischer Minze 36
- Roast medallions of Swiss beef fillet with peppercorn cream sauce,  
vegetables and homemade fries of mountain potatoes**  
Medaillons vom Schweizer Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce,  
buntem Gemüse und hausgemachten « Bündner Fries » 49



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## *For 2 or more / Für zwei oder mehr*

### **Roasted double beef cutlet, aged on the bone**

Gebratenes Kotelett vom Puschlaver Rind, am Knochen gereift

58 per pers.

### **Chateaubriand : roast fillet of beef from our region with 2 sauces**

Doppeltes einheimisches Rindsfiletstück mit 2 Saucen

56 per pers.

## **Vegetarian dishes** • Vegetarische Gerichte

---

### **Origin of our products / Herkunft der Produkte:**

#### **Meat: beef, black angus beef, pork and veal from Switzerland.**

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

#### **Fish: salmon and river trout from Switzerland.**

Fisch: Lachs und Bachforelle stammen aus der Schweiz.

***Our service staff is happy to provide you detailed information about the possible presence of allergen ingredients (gluten, lactose, peanuts, ...) in our dishes***

*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

★★★★★

Small / large portion  
Kleine / grosse Portion

## *Desserts*

<b>White and dark chocolate mousse with raspberry and passion fruit sauce</b> Weisse und dunkle Schokoladen-Mousse auf Himbeer- und Passionsfruchtsauce	10 / 16
<b>Coupe Danemark : vanilla ice cream with warm chocolate sauce</b> Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce	10 / 13
<b>Swiss style Ice Coffee : with mocha ice cream</b> Eiskaffee nach Schweizer Art ( d.h. mit Kaffee-Eis )	10 / 13
<b>Fresh fruit salad or forest berries - Frischer Fruchtsalat oder Waldbeeren</b>	
nature	13
with maraschino / mit Marschino	15
with cherry brandy / mit Kirsch	15
with vanilla ice cream / mit Vanille-Eis	15
<b>Choice of Ice cream - Gemischtes Eis</b>	per scoop / pro Kugel 4
vanilla / mocha / chocolate / stracciatella	
strawberry (Erdbeer) / pistachio / nutella	
<b>Sorbets: lemon (Zitrone)/ raspberry (Himbeer) / seasonal</b>	
with vodka / mit Vodka	15
without vodka / ohne Vodka	12
<b>Caramel pudding with whipped cream and fruits</b> Karamellköpfchen mit Rahm und Früchten	14
<b>White cappuccino cream with amaretto espuma</b> Weisse Cappuccino-Crème mit Amaretto-Espuma	10
<b>Crêpes Suzette ( min. 2 personnes )</b> <b>Fine pancakes with orange sauce,</b> <b>flambé with Grand Marnier and Cognac, vanilla ice cream</b> Feine Pfannkuchen mit Orangensauce, Grand Marnier und Cognac flambiert und Vanille-Eis	21 per pers
<b>Little selection of cheese</b> Kleine Käse-Auswahl	15



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## Dear Guests

**Enjoy culinary specialties from our varied à la carte menu or put together your own menu from the enclosed set menu at the prices listed below.**

- 3 courses (incl. salad) for CHF 65.-
- 4 courses (incl. salad) for CHF 75.-
- 5 courses (incl. salad) for CHF 82.-
- 6 courses (incl. salad) for 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 of our produce

Since many years we work with a considerable number of local farmers in order to offer you the best what our valleys ( Engadine, Bregaglia and Poschiavo ) have to offer. Due to seasonality and our high altitude location it is unfortunately not possible to do this the whole year round in sufficient quantities.

If not mentioned differently, all our meat is Swiss and the freshwater fish comes of Swiss lakes and rivers. Please ask our service staff for the origin of our saltwater fish.

In our current menu we use for example dairy products from Val Fex and Val Bregaglia, flour from the Scartazzini mill in Promontogno, herbs from the Al Canton farm in Le Prese in Val Poschiavo and mountain potatoes from 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.