



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

A la carte menu - A la carte Angebot

Small / Large portion
Kleine / Grosse Portion

Starters / Vorspeisen

**Waldhaus smoked salmon with horse radish foam,
small salad and toast** 26

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum,
kleinem Salat und Toast

✓ **Buffalo mozzarella on ramatini tomatos
with basil pesto and arugula** 24

Büffelmozzarella auf Ramatini-Tomaten
mit Basilikumpesto und Rucola

**Tartar of Swiss beef with capers,
red onions, toast and butter from our region** 26 / 38

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

**Melon with prociutto
and grissini with sea salt** 21

Melone mit Bündner Rohschinken
und hausgemachtem Meersalz-Grissini

Soups / Suppen

**Consommé of boiled beef from our region with its meat,
root vegetables and pancake strips** 12 / 16

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

✓ **Vegan cream of cauliflower soup
with almond milk and winter truffle** 12 / 17

Vegane Blumenkohl-Cremesuppe
mit Mandelmilch und Wintertrüffel

**Graubünden style barley soup
with finely diced vegetables and air cured meat from Val Müstair** 13 / 17

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



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Pasta and Roesti / Rösti

- ✓ **Spaghetti « aglio, olio e peperoncini »** 24
with olive oil, garlic and chili
Spaghetti « aglio, olio e peperoncini »
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
- Waldhaus made tagliatelle pasta with spicy tomato sauce** 26
and little meat balls of young beef from our region
Hausgemachte Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce
und Hackfleischbällchen vom einheimischen Vitellone
- ✓ **Potato roesti (Swiss style hash browns)** 26
gratinated with mountain cheese and fried egg
Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken und Bio-Spiegelei

Fish / Fischgerichte

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

Meat / Fleischgerichte

- Grilled veal scallops with lemon and herb butter,** 36
glazed vegetables and French fries
Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Zitrone,
Kräuterbutter, buntem glasiertem Gemüse und Bündner Fries
- Wiener schnitzel of local veal with capers, cranberries** 36
and salad of mountain potatoes from S-chanf
Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb mit Kapern, Preiselbeeren
und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf
- Sliced and grilled Swiss beef entrecote with marinated arugula,** 39
parmesan cheese shavings and cherry tomatoes
« Tagliata di manzo » : Aufgeschnittenes Entrecôte vom Schweizer Rind
mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan und Cherry-Tomaten



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 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.

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

★★★★★

Small / large portion
Kleine / grosse Portion

Desserts

White and dark chocolate mousse with raspberry and passion fruit sauce	10 / 16
Weisse und dunkle Schokoladen-Mousse auf Himbeer- und Passionsfruchtsauce	
Coup Danemark	10 / 13
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce	
Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce	
Swiss style Ice Coffee with mocha ice cream	10 / 13
Eiskaffee nach Schweizer Art (d.h. mit Kaffee-Eis)	
Fresh fruit salad or forest berries	13
Frischer Fruchtsalat oder Waldbeeren	
with maraschino or cherry brandy / mit Maraschino oder Kirsch	15
with vanilla ice cream / mit Vanille-Eis	15
Choice of Ice cream - Gemischtes Eis	per scoop / pro Kugel 4
vanilla / mocha / chocolate / stracciatella / strawberry (Erdbeeren) / pistachio	
Sorbets: lemon / raspberry / seasonal	12
Zitrone / Himbeer / saisonal	
with / mit Vodka	15
Crème caramel with whipped cream and fruits	14
Karamellköpfchen mit Rahm und Früchten	
Quark mango mousse with raspberry sauce	8
Quark-Mangomousse mit Himbeersauce	
« Crepe Suzette » (min. 2 personnes)	per person 21
Fine pancakes with orange sauce, flambéed with Grand Marnier and Cognac, vanilla ice cream	
Feine Pfannkuchen mit Orangensauce, Vanille-Eis und flambiert mit Grand Marnier und Cognac	
Little selection of cheese	
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 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.

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.