

WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★



Aperitifvorschläge

Was Leib und Seele zusammenhält!

«Der Baukasten»

Gerne können Sie Ihren Aperitif mit folgenden
Köstlichkeiten beliebig vergrössern

«Vegetarisch kalt»

Tartar vom Grillgemüse mit Sommer Trüffel	5
Involtini von der Karotte mit Wasabi	4
Spiess von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum	4
hausgemachte Frischkäsepraline im Kräutermantel	3
Gazpacho mit Olivenölkaviar	3
Bündner Bergkäse auf Engadiner Birnenbrot mit Chutney	3

«Vegetarisch warm»

getrüffelte Kartoffelsuppe in der Espresso Tasse	5
Mascarpone-Risotto mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum	4
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	3

«Fisch kalt»

Auster mit Apfel-Salicorn-Salat und Sanddorn in der Schale	6
hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kaviar	6
geräucherte Forelle auf Pumpernickel mit Meerrettich	5
Tartar vom schottischem Lachs mit Limone und Dill	5
marinierter Seeteufel mit Oliven und Tomate	6

«Fisch warm»

gebackene Garnele mit Sweet Chili Sauce	5
Risotto mit Flusskrebs	5



«Fleisch kalt»

Tartarpraline vom Engadiner Rind mit Schnittlauch-Mayonnaise	5
Roastbeef mit Remouladensauce	4
Praline vom Vitello Tonnato mit roter Zwiebel	5
marinierter Melonenwürfel im Rohschinkenmantel	4
Bündnerfleischtartar mit Frischkäse und Kräutern	4
Spargel im Mantel vom hausgemachtem Kochschinken	4
Lammcarpaccio mit Glarner Ziger	4

«Fleisch warm»

Rindskopfbake auf Bramata-Espuma mit Gremolata	5
Schinken-Käse Gipfel	3
Brust von der Maispoularde mit BBQ Sauce	4
Gebackene Keule vom Stubenküken mit Kräutermayonnaise	5



Hotel Waldhaus · Via da Fex 3 · 7514 Sils-Maria (Switzerland)

Tel +41 (0)81 838 51 00 · Fax +41 (0)81 838 51 98 · mail@waldhaus-sils.ch · www.waldhaus-sils.ch

swiss
historic
hotels