



Notre « Arvenstube Hiver Edition »

La tradition du goût

Depuis plus de vingt ans, c'est un de nos objectifs principaux d'acheter et de servir de produits de notre région. Ça nous a permis de créer un réseau de producteurs et d'artisans dans nos vallées qui nous fournissent avec leurs produits.

Le Waldhaus est un membre de « l'Alliance des Chefs Slow Food », un réseau international de chefs de cuisine mettant en valeur des « *produits Presidi* ». Ils soutiennent des productions alimentaires artisanales et de qualité menacées de disparition. Les « *produits Presidi* » sont marqués spécialement dans ce menu.

Farine du moulin de Promontogno, fromage frais de Soglio, bœuf de la Val Bregaglia et du Val Fex, agneau de Soglio et de Zuoz, gibier du Val Poschiavo lait du Val Fex, pommes de terre de Filisur, juste pour faire quelques exemples.

Ces produits sont au cœur de notre menu et notre chef, Gero Porstein, et son équipe ont créé avec ces produits des plats tout en respectant les traditions suisses mais en leur donnant un touch contemporain.

Nous espérons que nos créations vous plaisent et vous souhaitons une belle soirée dans notre Arvenstube.

Les Prix

Vous pouvez vous composer un menu à votre choix

2 courses à CHF 64

3 courses à CHF 84

4 courses à CHF 99

5 courses à CHF 114



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Arvenstube « Hiver Edition »

« Cœur de veau »

Tranches de cœur de veau confit, servies froides, aux navets blanc caramélisés sur champignons marinés au vinaigre et mayonnaise au Gin Waldhaus

« Bichermüesli »

La version salé du classique suisse au foie de canard sauté, jus à la vanille, perles de poire au vin rouge, glace de poivrons verts et noix salées et fumées

✓ « Tartare d'asperges d'hiver »

Tartare d'asperges d'hiver (salsifis) marinées crues aux pourpier et truffe, œuf au thé du Val Poschiavo frit et financier aux petits pois

« Poisson suisse »

Tartare de saumon de Lostallo au caviar « Oona Carat » de Frutigen et crevettes suisses de Rheinfelden aux « microgreens » de Zurich, mayonnaise au pourpier et pain bis aux fenouil et anis

« Salade d'hiver »

Salade de doucette à la vinaigrette aux noix, cèpes marinés, écailles de salsifis de gibier du Val Müstair et compote de myrtilles du Val Roseg

✓ « Essence de céleri et champignons »

Essence de céleri et de cèpes aux cracker à la truffe croustillant, pleurote grillée, céleri bleu mariné au vinaigre et écailles de champignons bruns (plat végétalien)

« Essence de canard de l'Appenzell »

Essence de canard fumée et cuisse de canard de l'Appenzell confite au jus au foie de canard et gelée de chou rouge

✓ « Chou rouge - châtaignes - pommes »

Potage de chou rouges au « tartare » de châtaignes en robe de pommes et brioche au pain d'épices

« Omble suisse »

Filet d'omble chevalier confit en huile de raisins, maluns de pommes de terre de montagne, raisins sautés et huile d'herbes

« Féra suisse »

Filet de féra et écrevisses à la hollandaise aux herbes et citron sur betteraves marbrées et pommes de terre de montagne de la région



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

« Porc nourri de châtaignes du Val Bregaglia »

Ventre de porc nourri de châtaignes confit (ferme Pedanier)
sur ragout de haricots, oignon rouge et châtaignes aux saindoux



« Saucisse d'agneau de Zuoz »

Saucisse d'agneau de la ferme Casty maison
sur polenta bramata au vacherin fribourgeois
aux betteraves marinées au vinaigre et sauce hickory-barbecue

« Bœuf d'hiver »

Joue de bœuf braisée en sauce de porto et de champignons des bois
aux oignons frits, boulettes de légumes racines
et purée de pommes de terre et de racines de persil

« Pigeon du Val Bregaglia »

Cuisse croustillante et suprême rôti de pigeon de Soglio au chutney
de coings, crème de topinambour et chips de graines de tournesol



« Slow Food Presidi Hommage »



Gnocchi de pommes de terre de montagne et de « *farina bona* » (farine de maïs)
aux noisettes fumées et purée de truffe



« Pâtes caramelle du Val Bregaglia »



Pâtes de farine bise de Promontogno farcies de fromage frais,
figues et amandes sur purée de carottes aux écailles de fromage Sbrinx âgé



« Ravioli à la souabe végétalien »

Ravioli à la souabe farcis de côtes de bette, feuilles d'épinards
et légumes racines toastés au jus de céleri toasté noir
et croquant de pavot à l'ail



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Les classiques de l'Arvenstube

- L'habitude est une seconde nature -



« Tartare »

Tartare de jeune bœuf du Val Bregaglia, préparée à votre souhait, focaccia « *farina bona* » de farine de maïs tessinoise et bouquet de salades

« Stroganoff »

Emincé de bœuf suisse à la crème de paprika, julienne de poivrons et cornichons, champignons et crème aigre, spaetzli et bouquet de légumes

« Emincé de veau à la zurichoise »

Emincé de veau à la zurichoise aux champignons et crème, roesti et bouquet de légumes

« Coquelet du Valle Spluga »

Coquelet du Valle Spluga rôtie entière (préparation : 30 minutes)

Pour au moins 2 personnes

« Chateaubriand »

Chateaubriand aux deux sauces (bœuf de l'Engadine)

Pour un supplément de CHF 15 par pers.

« Côte de bœuf »

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

Pour un supplément de CHF 15 par pers. (préparation environ 45 minutes)

« Fondue chinoise »

Bœuf et veau de l'Engadine, poularde de France et crevettes sauvages

Pour un supplément de CHF 15 par pers.



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

« Tout entier » sur commande préalable à partir de 2 personnes

Un loup de mer ou bien un carré d'agneau de Soglio? Avec un peu de préavis, nous pouvons vous servir de « grosses pièces » bien hors de l'ordinaire. Il nous suffit de le savoir à 14h, au plus tard, pour le soir.

« Loup de Mer »

Loup de mer au gros sel

Pour un supplément de CHF 15 par pers.


« Carré d'agneau »

Carré d'agneau de Soglio rôti à la croûte d'herbes

Pour un supplément de CHF 15 par pers.

Choix de garnitures

Risotto au safran, pommes de terre rissolées, roesti, spaetzli, carottes glacées, épinards, légumes grillés, chou rouge, feuilles de salades mêlées

 Plats végétariens

 *Slow Food Presidi*

L'origine de nos produits :

Viande: bœuf, veau, jeune bœuf, agneau, gibier, canard, porc, caille, bœuf angus et poularde de Suisse, la poularde du fondue chinoise est de France.

Poisson: truite et sandre de Suisse, loup de mer de l'Atlantique et crevettes sauvages du Vietnam.

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



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Fromage

« Choix de fromages »

Fromage des montagnes et vallées de Suisse au chutney maison, moutarde de figues tessinoise et pain aux poires de l'Engadine

Dessert

« Felchlin Grand Cru »

Mousse au chocolat blanc et noir de chocolat Felchlin Grand Cru sur sauces aux framboises et fruit de la passion

« Châtaignes et Nocino »

Châtaignes caramélisés à la glace vanille et espuma de Nocino
(*liqueur de noix*)

« Poires et cannelle »

Compote de poires au vin rouge de la Valtelline et crème brûlée à la cannelle

« Abricots et pistache »

Compote d'abricots au sabayon à la liqueur de sorbier et glace de pistache

« Café glacé »

Café glacé à la façon suisse à la glace de moka

« Coupe Danemark »

Glace vanille à la sauce au chocolat chaude

Pour au moins 2 personnes

« Crêpes Suzette »

Crêpes à la sauce d'orange, glace vanille et flambées au Grand Marnier et Cognac

Glace et sorbet

Glace panachée maison au lait du Val Fex au choix:
vanille / moka / chocolat / stracciatella /
fraise / pistache / noix de coco

Sorbets au choix : citron / framboise / orange