



## Die Arvenstube

Traditionell gut

Im Einklang mit dem Fextal, dem Engadin und der Schweiz, wählen wir unsere Produkte mit Bedacht und Sorgfalt aus. Hier treffen allerbeste regionale Qualitätserzeugnisse auf passioniertes Küchenhandwerk. Unsere Küchencrew veredelt die hochwertigen Produkte in zeitgenössische Gerichte, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren.

Das Waldhaus ist Mitglied der « Slow Food Chefs' Alliance », ein internationales Netzwerk von Köchinnen und Köchen, die sich unter anderem der Förderung der « Presidi-Produkte » verschrieben haben. Sie unterstützen kleine Qualitätsproduktionen, welche das traditionelle Lebensmittelhandwerk bewahren. In unserer Speisekarte sind die « Presidi-Produkte » speziell gekennzeichnet.

Wir kennen und schätzen unsere Partner sowie deren Handwerk, ganz gemäss dem Leitmotiv « Region für die Region mit bester Qualität und tiergerechter Haltung ». So geniessen Sie vom Hof Giacometti aus Stampa das einheimische Vitellone, das die meiste Zeit seines Lebens auf den Wiesen im Bergell verbringt, wo er neben frischen Kräutern und Gräsern auch frisches Quellwasser vorfindet.

Molkerei-Produkte erhalten wir unter anderem von der Sennerei in Pontresina. Die Sennerei verarbeitet pro Alpsaison etwa 40'000 Liter feinste Rohmilch von der Alp Bernina (Heutal), Alp Bondo, Alp Roseg, Alp Fex und Pontresina zu Oberengadiner-Käsespezialitäten.

Der Frischkäse und die Kastanien kommen von Marco und Heidi Giovanoli aus Soglio. Sie pflegen und hegen Kälber, Lämmer, Ziegen, Hühner, Wachteln und die berühmte Bergeller Kastanie. Die Giovanolis überzeugen als Bio-Landwirte und als Erhalter der alpinen Landschaft.

Natürlich haben wir viele weitere Partner, wie zum Beispiel:

Bäckerei Bad, Peter Allenspach, St. Moritz ( Brot )

Curdin Vincenti, Fex ( Rind )

Giacomo Waltenspühl, Bergell ( Hinterwälder Vitellone )

Hansueli Gantenbein, Fex, ( Rind )

Nelda Coretti, Soglio ( Lämmer )

Hof Casty, Zuoz ( Engadiner Lamm )

Salines de Bex, Bex VD ( Bergsalzflocken )

Metzgerei Chiesa, Vicosoprano ( Salametti )

## Essen hat seinen Preis

Sie können sich Ihr Wunschmenü zu den unten aufgeführten Preisen selber zusammenstellen:

2 Gänge für CHF 64

3 Gänge für CHF 84

4 Gänge für CHF 99

5 Gänge für CHF 114



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

\*\*\*\*\*

## *Arvenstube « Sommer Edition »*

### « Puschlaver Hirsch »

Kaltgeräuchertes Hirsch-Carpaccio mit Sbrinz, Stangensellerie, Schwarzer Baumnuss, Preiselbeeren, Blüten aus dem Waldhausgarten und Maggia-Pfeffer

### « Swiss Shrimp »

Tartar von der Schweizer Garnele mit « Oona »-Oscietra Carat Caviar aus Frutigen, Tomaten-Dashi-Gelée, Zitrone und Schnittlauch-Öl

### ✓ « Kürbis und Morteratscher Stein ( Käse ) »

Herzhafter Kürbiskuchen und Kürbissuppe mit gehobeltem « Morteratscher Stein »-Käse und Kürbis-Granola

### « Rauchforelle »

Waldhausgeräucherte Forelle auf sauer eingelegtem Rettich-Carpaccio mit Apfel-Tartar, Bio Meerrettich aus Willisau und Honig-Senf Gel

### ✓ « Waldhaus Spätsommersalat »

Aprikosen-Kohlsalat auf Lattich-Blättern vom Hof Germann aus Berg ( TG ) mit Blüten aus dem Waldhausgarten, Kräuter-Butterbrioche und geräucherten Kastanien

### ✓ « Alpenkräuter-Kombucha Kaltschale »

Kombucha aus Kräutersud von Kräutern aus dem Waldhausgarten mit veganem Zwetschgen-Eis, saurer Blutampfer und Zwetschgenknödel ( vegan )

### « Bio Kartoffelsuppe »

Crèmesuppe von Bio Bergkartoffeln aus S-chanf mit Frühlingszwiebeln, Limette, Crème de Gruyère und Hecht-Klösschen im Granola-Mantel

### « Wild-Crèmesuppe mit Apfel und Johannisbeere »

Crèmesuppe vom Wild aus dem Puschlav mit eingekochten Johannisbeeren, Kräuter-Sponge und gebratenem Apfel

### « Lachs aus Lostallo mi-cuit »

Lauwarmer, leicht gegarter Lachs aus Graubünden im Lardo-Mantel auf lauwarmen Rollgerstensalat mit Apfelessig, Minz-Pesto aus dem Waldhausgarten und gepickelter Senf-Saat



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## « Schweizer Zander »

Gebratenes Filet vom Schweizer Zander  
auf gebackener Praline vom Engadiner Schwein aus Zuoz  
mit Birnen-Kartoffel-Espuma und Speck-Jus

## « Zuozer Bergschwein-Ribs vom Hof Casty »

In Buttermilch gegarte Ribs vom Bergschwein  
mit roter Kohlcreme, Steinpilzen und Kartoffel-« Papier »



## « Engadiner Lamm vom Hof Casty aus Zuoz »

Lamm-Haxe im Emd ( der sogenannte 2. Heu-Schnitt ) geschmort  
an Blumenkohlcrème  
und Gemüsequiche mit « Slow Food » Vacherin Fribourgeois Käse



## « Bergeller Ochsenbacke »

Konfierte Backe vom einheimischen Ochsen  
mit Churer Beinwurst-Tortelli, Kirschenpüree,  
Speckkartoffel-Chip und Bauernspeck-Emulsion

## « Duett vom Reh »

Gebratenes Medaillon und Pfeffer vom Puschlaver Reh  
mit hausgemachtem Thymian-Lardo, Rotkohl-Crème,  
Rosenkohl, Vermicelles-Apfel und gebratenem Kastanien-Knödel



## « Marbacher Burrata »

Geräucherte Burrata aus Marbach im Kanton Luzern  
mit Randen-Kartoffel-Gnocchi in Rucola-Pesto



## « Engiadina »



Brennnessel-Moos mit Bio Kartoffelsteinen, Kräuter-Essenz und -Öl,  
gebackenen Pilzen, geflammtem Mascarpin-Käse  
und Zwiebelpüree aus der Salzkruste



## « Veganer Bergkartoffel-Hefekrapfen »

Salziger « Kartoffel-Berliner » mit Peperoni-Creme gefüllt  
an Wurzelgemüse-Perlen mit Gartenkresse und Chioggia-Randen



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## *Klassiker der Arvenstube*

- denn der Mensch ist ein Gewohnheitstier –



### « Tartar »

Vom Vitellone aus dem Bergell, ganz nach Ihrem Wunsch zubereitet, mit Tessiner Maismehl-Focaccia (« *Farina Bòna* ») und Salatbouquet

### « Stroganoff »

Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce mit Peperoni- und Essiggurken-Streifen, Champignons, Sauerrahm, Spätzli und Gemüsebouquet

### « Zürcher Geschnetzeltes »

Geschnetzeltes vom einheimischen Kalb mit Pilzrahmsauce, Rösti und Gemüsebouquet

### « Stubenküken aus dem Valle Spluga »

im Ganzen gegart ( 30 Minuten Zubereitungszeit )

## *« Zum Teilen » ab 2 Personen*

### « Wild-Spezialitäten »

Rosa gebratenes Rehmedaillon, hausgemachte Wildbratwurst, Rehpfeffer und Hirsch-Saltimbocca serviert auf einer Platte mit klassischen Beilagen ( Rotkohl, Rosenkohl, Kastanien, Rotweibirne, Vermicelles-Apfel und Spätzli )  
Aufpreis CHF 15.- pro Pers.

### « Chateaubriand »

doppeltes einheimisches Rindsfiletstück mit zwei Saucen  
Aufpreis CHF 15 pro Pers.

### « Côte de bœuf »

gebratenes Kotelett vom Puschlaver Rind, am Knochen gereift  
Aufpreis CHF 15 pro Pers. ( ca. 45 Minuten Zubereitungszeit )

### « Fondue chinoise »

Fleisch-Fondue mit bunter Garnitur nach Wahl und verschiedenen Saucen ( Auswahl an einheimischen Kalbs- und Rindfleisch, französischem Poulet und asiatischen Tiefseegarnelen )  
Aufpreis CHF 15 pro Pers.



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

## « Starke Stücke » auf Vorbestellung ab 2 Personen

Ein ganzer Wolfsbarsch oder ein Lammrücken? Mit etwas Vorwarnung können wir Ihnen Stücke servieren, die alles andere als alltäglich sind. Bis 14 Uhr am gleichen Tag können Sie uns wissen lassen, was Sie am Abend gerne auf dem Tisch hätten!

### « Loup de Mer »

ganzer Wolfsbarsch, in der Salzkruste gebacken  
Aufpreis CHF 15 pro Pers.

### « Lammrücken »

Auf dem Knochen gegarter Rücken vom Lamm aus Soglio mit Kräuterkruste  
Aufpreis CHF 15 pro Pers.

## Was möchten Sie denn dazu?

Safran-Risotto, buntes Gemüse, glasierte Karotten, Blattsalat, Spinat, gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree, Reis, Pommes Frites



Vegetarische Gerichte



Slow Food Presidi

### **Herkunft unserer Produkte:**

Fleisch: Rind, Kalb, Vitellone, Lamm, Wild, Ente, Alpschwein, Wachtel, Angus-Rind und Alpstein-Poulet kommen aus der Schweiz,  
das Poulet im Fondue chinoise aus Frankreich  
und das Stubenküken aus der Valle Spluga in Italien.

Fisch: Forelle, Zander und Lachs beziehen wir aus der Schweiz.  
Der Wolfsbarsch wird im Nordostatlantik gefangen.  
Die Tiefseegarnelen werden aus Vietnam geliefert.

*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

\*\*\*\*\*

## Käse

### « Käseauswahl »

Käse von den Bergen und Tälern der Schweiz  
mit hausgemachtem Chutney, Tessiner Feigensenf  
und Engadiner Birnenbrot

## Dessert

### « Felchlin Grand Cru »

Weisse und dunkle Schokoladen-Mousse von Felchlin Grand Cru Schokolade an einer Himbeer- und Passionsfruchtsauce

### « Brombeeren und Fior di Latte »

Gratin von eingemachten Brombeeren,  
mit Cassis-Likör und « Fior di Latte »-Eis

### « Walnuss und Apfel »

Walnuss-Apfeltörtchen mit Mirabellensauce

### « Heidelbeeren und Sanddorn »

Heidelbeer-Charlotte mit Sanddorn-Sauce

### « Eiskaffee »

nach Schweizer Art mit Kaffee-Eis

### « Coupe Danemark »

Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce

## ab 2 Personen

### « Crêpes Suzette »

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

## Eis & Sorbet

Hausgemachtes Eis mit Milch aus dem Fextal:  
Vanille / Kaffee / Schokolade / Straciatella /  
Erdbeere / Pistazien / « Fior di Latte »

Sorbets: Zitrone / Himbeere / Birne mit Ingwer

### **Herkunft unserer Produkte:**

Rhabarber: Fextal; Quark und Joghurt: Latteria Bregaglia;  
Kaffee : Café Badilatti in Zuoz; Beeren : Graubünden und St. Gallen