



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Offre du jour – Unser Tagesangebot

Petite / grande portion
Kleine / grosse Portion

Potages / Suppen

**Essence de bœuf bouilli de la région et sa viande
aux légumes racines et célestins** 12 / 16

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

✓ **Potage de noix de coco et curry végétalienne
aux champignons shiitake sautés** 12 / 16

Vegane Kokosnuss-Curry-Suppe mit gebratenen Shiitake-Pilzen

Crème d'orge aux légumes et viande séchée 13 / 17

Bündner Gerstensuppe mit Bio-Rollgerste,
Gemüse und Trockenfleisch

Hors d'oeuvre / Vorspeisen

Feuilles de salades / Blattsalat 10 / 13

Salade mêlée / Gemischter Salat 13 / 17

**Salade de doucette aux œufs hachés, croûtons,
lard et french dressing** 17

Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei, Croutons,
Speck und French Dressing

**Melon au jambon cru de la région
et grissini au fleur de sel** 18

Melone mit Bündner Rohschinken
und hausgemachten Meersalz-Grissini

**«Salade Caesar» - laitue romaine au dressing à la crème aux tomates
ramatini, lardons, croûtons, câpres et écailles de parmesan** 26

«Caesar Salad» - Babylattich an cremigem Dressing
mit Ramatini-Tomaten, Speck, Croutons, Kapernäpfeln
und gehobeltem Parmesan



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Petite / grande portion
Kleine / grosse Portion

**Saumon fumé maison à la mousseline de raifort,
petite salade et toast** 26

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
und kleinem Salat serviert mit Toast

✓ **Mozzarella de buflonne sur tomates ramatini
aux pistou de basilic et roquette** 24

Büffelmozzarella auf Ramatini-Tomaten
mit Basilikum-Pesto und Rucola

**Tartare de bœuf suisse classique aux câpres,
oignons rouges, toast et beurre de l'Engadine** 26 / 38

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

**Club sandwich: salade iceberg, poularde, lard,
œuf, tomates et pommes-chips** 29

Club-Sandwich mit Eisbergsalat, «gezupfter» Poularde,
Speck, Ei, Tomaten und Pommes-Chips

Pasta, etc.

**Pâtes tagliatelle maison à la sauce tomate piquante
et boulettes de jeune bœuf de la région** 26

Hausgemachte Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce
und Hackfleischbällchen vom Vitellone

**Roesti de pommes de terre de montagne de S-chanf
à l'œuf au plat, fromage de montagne et lard** 26

Rösti von Bergkartoffeln aus S-chanf
mit Spiegelei, Bergkäse und Speck

**Spaghetti au choix aux sauces tomate, bolognaise
ou «aglio, olio e peperoncini»** 22 / 26

Spaghetti nach Wahl mit Tomatensauce /
Bolognaise oder «aglio, olio e peperoncini»

**Flammkueche aux poireaux, lard et crème aigre
ou aux tomates séchées, olives et roquette** 16

Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Lauch
oder mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

Viandes et poissons / Fisch- und Fleischgerichte

- Filet de loup de mer sauté sur la peau
au beurre à la sauge et risotto au safran** 39
Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Salbeibutter und Safran-Risotto
- Filet de saumon des Grisons sauté sur la peau au riz pilaf** 39
Auf der Haut gebratenes Filet
vom Bündner Lachs aus Lostalio mit Pilaf-Reis
- Escalope de veau panée à la viennoise aux câpres,
anchois, citron, aïelles rouges et salade de pommes de terre
de montagne de S-chanf** 36
Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb
mit Kapern, Sardellen, Zitrone, Preiselbeeren
und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf
- «Paillard de jeune bœuf de la région» : escalope de jeune bœuf
de la région grillée au beurre aux fines herbes et pommes frites** 36
Gegrilltes Paillard vom einheimischen Vitellone
mit Kräuterbutter und Pommes Frites
- Tranches d'entrecôte de bœuf suisse grillé à la roquette marinée,
écailles de parmesan et tomates cerises** 39
«Tagliata di manzo»: Aufgeschnittenes Entrecôte
vom Schweizer Rind mit mariniertem Rucola,
gehobeltem Parmesan und Cherry-Tomaten
- Tous les plats sont servis avec un bouquet de légumes**
Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir buntes Gemüse

Plats végétariens ▪ Vegetarische Gerichte

L'origine de nos produits / Herkunft der Produkte:

Boeuf, porc, veau, jeune boeuf, poularde et saumon de Suisse, loup de mer de l'Atlantique.
Rind, Schwein, Kalb, Vitellone, Poulet, Lachs: CH, Wolfsbarsch: Nordostatlantik.

***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

★★★★★

Petite / grande portion
Kleine / grosse Portion

Desserts

Macédoine de fruits ou baies des bois	13
Fruchtsalat oder Waldbeeren	
au marasquin ou au kirsch / mit Maraschino oder Kirsch	15
à la glace vanille / mit Vanille-Eis	15
Mousse au chocolat blanc et noir	10 / 16
sur sauces aux framboises et fruits de la passion	
Weisse und dunkle Schokoladen-Mousse auf Himbeer- und Passionsfruchtsauce	
Crème caramel à la mousseline	14
Karamellköpfchen mit Rahm	
Crêpes aux abricots et glace à la pistache	16
Aprikosen-Pfannkuchen mit Pistazien-Eis	
Sorbets: citron / framboise / de la saison	12
Zitrone / Himbeer / saisonal	
avec / mit vodka	15
Glace panachée / Gemischtes Eis	par boule / pro Kugel 4
vanille / moka / chocolat / stracciatella / fraise (Erdbeeren) / pistache	
Café glacé	10 / 13
Eiskaffee nach Schweizer Art (d.h. mit Kaffee-Eis)	
Coup Danemark	10 / 13
glace vanille et sauce au chocolat chaude	
Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce	

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.