



Auch im Winter steht das Waldhaus Sils für wahren Lebensgenuss.

WALDHAUS SILS

HOCHBURG kulinarischer Vergnüglichkeiten

Wie ein kleines Märchenschloss thront das Waldhaus Sils über dem Silsersee. Wer das Beste sucht, was das Engadin zu bieten hat, der ist in der Via da Fex am Ziel seiner Wünsche. Befragt nach den Vorzügen eines Aufenthaltes, muss Gastgeber Claudio Dietrich nicht lange überlegen: „In unserer schnelllebigen Zeit als Hotel über 110 Jahre erfolgreich zu sein, ist keine Selbstverständlichkeit, sondern eine ganz besondere Leistung und Ausdruck von Kontinuität und Qualität.“ Dass das Hotel so gut auf Kurs liegt, ist sicherlich auch dem Umstand zu verdanken, dass internationale Gäste in einem der ganz wenigen Fünf-Sterne-Domizile in der Schweiz logieren, das sich seit seiner Eröffnung 1908 noch in Familienbesitz befindet. Zusammen mit Bruder Patrick führt Claudio Dietrich das Grandhotel mit feinem Gespür für die Gäste und den Spirit des Hauses.

Alles hier zeugt von einer sorgsamsten Hand und der Erkenntnis, Bewahrer eines wertvollen Gutes zu sein, das einem anvertraut wurde und das es für die Zukunft zu erhalten gilt. Einem aristokratisch anmutenden Hideaway würdig, lässt es sich im Waldhaus ganz wunderbar wohnen, träumen, residieren und speisen. Schon im Eingangsbereich zieht die Grand Hall alle Aufmerksamkeit auf sich. Ganz gleich, ob der Camenzind-Leuchter von 1959 im Hochzeitssaal, der Lesesalon oder die Bar – der Gast glaubt, noch etwas von der Aura der Vergangenheit zu spüren.

Erwartungsvoll gestimmt und kulinarisch bestens versorgt sind auch all jene, die sich leichten Herzens den erstklassigen Darbietungen aus Küche und Keller hingeben. Es macht sich erfreulich bemerkbar, dass Küchenchef Gero Porstein und seine Brigade den Bezug zu Wald und Garten, Fextal und Bergell, zum Puschlav und zu den umliegenden Bergen sorgsam pflegen. Was die Natur und ausgesuchte Lieferanten an Schmackhaftem zu bieten haben, wird in der Küche zu Hochköstlichem veredelt. Modern interpretierte Schweizer Gerichte verwöhnen den fachkundigen Gaumen ebenso wie internationale Gerichte. Zu den Kulinarikern bietet

die anheimelnde Arvenstube den passenden stilvollen Rahmen. Hier genießt man Bündner und andere regionale Spezialitäten, wechselnde Spécialités du marché sowie eine gepflegte Fischküche. Für Wein-Liebhaber ist natürlich der Waldhaus-Weinkeller ein Reiz. Über 20000 Flaschen lagern dort und natürlich sind auch die heimischen Weine prominent vertreten. Die mehrfach ausgezeichnete Weinkarte mit über 500 Positionen repräsentiert eine spektakuläre Auswahl zu bewusst unspektakulären Preisen. ■

Waldhaus Sils
Gastgeber: Familie Dietrich
Via da Fex 3, CH-7514 Sils-Maria
Telefon: 00 41 / 8 18 38 / 51 00
Telefax: 00 41 / 8 18 38 / 51 98
E-Mail: mail@waldhaus-sils.ch
Internet: www.waldhaus-sils.ch
140 Zimmer und Suiten
Übernachtungspreise: nach Saison und Kategorie
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 14.30 Uhr und 18.30 – 22.00 Uhr
Smoker's Lounge, Lese-Salon, Tagungs- und Festräume, diverse Veranstaltungen, Lesungen, Konzerte
Kreditkarten: Amex, Visa, Diners, EC-Karte, Mastercard



Brennnessel-Spinat-Suppe mit sauer eingelegtem Ei. Daneben: Geschmorte Engadiner Kaninchenkeule mit Dörrfrüchte und Karotten. Die Arvenstube ist die einzige bauliche Referenz im Waldhaus an den ländlich-bäuerlichen Wohnraum der Region.

