

# Restaurant Arvenstube

## Hotel Schweizerhof Sils-Maria

### Lieber Gast

Schön, dass Sie heute bei uns sind!

Wir servieren Ihnen die Alpen auf dem Teller – frisch, authentisch und voller Geschmack!

Unsere Küche verbindet die Aromen der Valtellina mit den Traditionen Graubündens – frisch, regional und garantiert nicht alltäglich. **Küchenchef Luca Buzzetti** und sein Team bringen alpine Wurzeln und kreative Ideen zusammen, damit jedes Gericht seinen eigenen Charakter hat.

Und wenn's ums Fleisch geht, kennen wir keine Kompromisse: **800° im Beefer** – aussen krachende Kruste, innen purer Geschmack. Alles andere ist Beilage.

Zum perfekten Genuss gehört natürlich der passende Wein. Unser Restaurantleiter **Luca Sandionigi** findet für Sie garantiert die ideale Begleitung – ganz im Sinne unserer Weinkarte, die den Wegen des Engadiner Wassers folgt und ihren Fokus auf die Weine der Maira-Po, des Rheins und der Donau legt, mit besonderer Liebe zu den Schätzen aus Graubünden und der Valtellina.

### Dear guest

We're delighted to have you with us today!

We serve you the Alps on a plate – fresh, authentic, and full of flavour!

Our kitchen combines the flavours of the Valtellina with the traditions of Graubünden – fresh, regional, and anything but ordinary. **Head Chef Luca Buzzetti** and his team bring together alpine roots and creative ideas, giving every dish its own character.

And when it comes to meat, we don't compromise: **800° in the Beefer** – a crackling crust on the outside, pure flavour on the inside. Everything else is just garnish.

No great meal is complete without the perfect wine. Our Restaurant Manager, **Luca Sandionigi**, will be sure to find the ideal match for you – guided by a wine list inspired by the paths of Engadin waters, focusing on the wines shaped by the Maira-Po, Rhine, and Danube systems, with a special affection for the treasures of Valtellina and Graubünden.

### Bun appetit!

Simone & Michael Müller-Walt  
mit dem Schweizerhof Team

Wir beziehen unser Fleisch sowie Fisch ausschliesslich aus der Schweiz.

Für Auskünfte zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF und inkl. MwSt.

# Apéro

Zum Apéritif mit einem Cüpli Champagne Nicolas Feuillatte, einem guten Schluck Wein oder einfach für den kleinen Hunger.

## Heuberger Bauern Salsiz

14.-

serviert mit dem Fexer Wursthobel

## Engadiner Plättli

29.-

Engadiner Rohschinken | Bündnerfleisch | Bauern Salsiz | Bergkäse

# Suppen

## wärmend - aromatisch - alpin

Unsere Suppen bringen die Region in die Schale: Engadiner Klassiker, alpine Kräuter, wärmende Zutaten und ein Hauch Kreativität. Erhältlich als feine Vorspeise oder in der grossen Portion als kleiner Hauptgang.

## Silser Gerstensuppe

14.- | 18.-

Gerste | Wurzelgemüse | Salsiz | Bündnerfleisch

## Artischoken Crèmesuppe vegan

14.- | 18.-

sonnengetrocknete Tomaten

+ 4.-

## Minestrone del Montanaro

14.- | 18.-

Käse Croutons

# Salate

## frisch - knackig - voller Charakter

Unsere Salate bringen alpine Kräuter, feine regionale Zutaten und kreative Akzente zusammen. Leicht und aromatisch als Vorspeise – oder in der grossen Portion ein Hauptgang für alle, die es frisch lieben.

## Auswahl von unserem Salatbuffet

14.-

mittags stellen wir Ihnen eine Auswahl in der Küche zusammen

## Nüsslisalat Val Fex

14.- | 18.-

Bergkräuter | Ei | Engadiner Speck | Waldpilze | Ruchbrot Chips

## Poke Bowl Engiadina

18.- | 26.-

Rotkohl | Orange | Apfel | Geissenkäse | Peka Nuss |

Himbeer Vinaigrette

# Vorspeisen

## klein – fein – raffiniert – und manchmal überraschend

Unsere Vorspeisen zeigen die Vielfalt der Alpenküche in kompaktem Format: regionale Spezialitäten, neu interpretiert, und kreative Häppchen mit Charakter. Mal klassisch, mal mit einer kleinen Überraschung aus der Ferne.

**Thunfisch Tataki** 26.- | 34.-  
Sesam | Rucola | Tomaten | Teriyaki

**Im Wacholder gebeizter Swiss Alpine Lachs** 22.- | 29.-  
Grünes Apfelmus | Fenchel | Meerrettich

**Tatar vom Black Angus Beef** 70g | 140g 22.- | 32.-  
Tomaten Bruschetta | Senfkorn Pickles

**Brisaola di Chiavenna** 20.- | 27.-  
Sciatt della Valtellina | Olio e Limone

# Weinempfehlungen Vorspeisen und Fondues

**Zizerser Riesling x Sylvaner – Weingut im Tschalär, Graubünden** 10cl | 75cl 8.- | 55.-  
Ein frischer, hellzitroniger Weisswein aus Zizers. Feinfruchtig und lebendig – ideal zu leichten Vorspeisen und als harmonischer Begleiter zu cremigen Bergkäse-Fondues.

**Fendant – La Cave des Camps, Miège, Wallis** 75cl 52.-  
Der Klassiker aus dem Wallis: frisch, mineralisch und gradlinig. Passt perfekt zum traditionellen Fonduegenuss und zu Vorspeisen wie Salaten oder feinem Fisch.

**Petite Arvine – La Cave des Camps, Miège, Wallis** 75cl 63.-  
Fruchtig, elegant und mit feiner Säure. Sein aromatischer Abgang trägt kräftigere Fondue-Varianten – etwa mit Speck, Pilzen oder Chili – und unterstreicht deren intensive Aromen.

**Malans Pinot Noir – Weingut Cottinelli, Malans, Graubünden** 10cl | 75cl 8.50 | 56.-  
Ein samtiger, eleganter Rotwein mit feiner Frucht und zarten Gewürznoten. Vielseitig einsetzbar zu Apéro-Plättli, Tatar, Trockenfleisch wie Brisaola sowie ausgewählten Vorspeisen.

# Bergkäse Fondues

## Bergkäse trifft Kreativität – Fondues à la Michael

Unsere Fondues sind mehr als nur ein Gericht – sie sind alpine Tradition, regionale Aromen und kreative Raffinesse in einem Topf. Simone und Michael Müller-Walt sind leidenschaftliche Connaisseurs feinster Fondues und bringen nur sorgfältig ausgewählte Bergkäse höchster Qualität auf den Tisch.

Ob klassisches Bündner Berg Fondue, die kräuterige Engadiner Landfrauen-Variante, feurig-exotischen Fondues oder elegante Champagner Fondues – jede Kreation überrascht mit intensiven Aromen, überraschenden Zutaten und perfekt abgestimmter Konsistenz.

Traditionelle und kreative Beilagen wie Raclette-Kartoffeln, Essiggemüse, ganze Früchte oder Arvensalsiz können als Supplement bestellt werden und erweitern die Sinne – für ein noch intensiveres Fondué-Erlebnis.

**Traditionelles Bündner Berg Fondue** pro Person 30.-

**Engadiner Landfrauen Fondue** pro Person 32.-  
Wilde Kräuter | Schabzigerklee

**Feuerwehr Fondue** pro Person 32.-  
Alpen Chili | Harissa

**Fondue Grevasalvas** pro Person 34.-  
Engadiner Speck | Steinpilz

**Champagner Fondu «Nicolas Feuillatte»** pro Person 44.-  
Champagner | geträffelte Morcheln

## Beilagen

Essig Gemüse (Gurke, Mais, Zwiebel)	5.-
Ganze Früchte (Apfel, Birne, Trauben)	5.-
Raclette Kartoffeln	6.-
Portion Arvensalsiz	9.-

**Fondue & Kirsch – Tradition mit Genuss** 4cl 9.-

Zu einem Fondue gehört mehr als nur Käse: Ein Schluck feinster Kirsch macht jeden Bissen runder, unterstützt die Verdauung und bringt die alpine Tradition direkt ins Glas. So wird jedes Fondue-Erlebnis zu einem kleinen Fest für die Sinne – unverwechselbar, genussvoll und einfach Schweizerhof.-

# Pasta & Risotto

## herhaft - regional - kreativ

Unsere herzhafte Pasta entsteht aus feinstem Teig, ausgewählten Zutaten und sorgfältigem Handwerk. Den Risotto und die Tagliolini veredeln wir direkt vor Ihnen im 30 Monaten gereiften Original Parmesan Laib, dessen Wärme der Pasta eine seidige Cremigkeit und ein intensives, authentisches Aroma verleiht.

### Hausgemachte Capuns alla Marco

22.- | 28.-

Mangold | Käsesauce

### Hausgemachte Tagliatelle

22.- | 28.-

Waldpilze | Petersilie

### Taglionini St. Moritz

26.- | 34.-

Jura Trüffel | Parmigiano Reggiano

### Risotto Val Bregaglia

22.- | 28.-

Acquarello Risotto | Kastanien | Grumello | Pilze

# Schweizerhof Klassiker

## Tradition, Sorgfalt und alpine Handschrift

Unsere Klassiker vereinen bewährte Rezepte mit regionaler Verankerung und fein abgestimmtem Handwerk. Ob klassisches Stroganoff, Engadiner Kalbsgeschnetzeltes oder frischer Swiss Alpine Saibling - jedes Gericht wird mit Hingabe zubereitet und erhält durch sorgfältig ausgewählte Zutaten seine unverwechselbare Tiefe.

So entstehen Teller, die vertraut und gleichzeitig raffiniert wirken, die Wärme der alpinen Küche tragen und zum genussvollen Innehalten einladen.

### Gebratener Swiss Alpine Saibling

38.-

Orange | Apfel-Lauchgemüse | Bergkräuter Risotto

### Ossobucco alla Milanese

39.-

Wurzelgemüse | Bergeller Risotto | Gremolata

### Charnigna Engiadinaisa

42.-

Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Peterli | Champignons | Rösti

### Rindsfiletstreifen Stroganoff

46.-

Paprika | Peperoni | Gurke | Taragna Polenta

# Vom 800° Beefer

## Fleisch – Feuer – Leidenschaft

Unser **Swiss Heritage Beef** stammt aus Schweizer Rassen, die für exzellente Fleischqualität gezüchtet werden. Die Tiere wachsen langsam auf, mit viel Platz und natürlicher Fütterung – das Ergebnis: zartes, aromatisches Fleisch mit intensiver Marmorierung.

Dieses Fleisch wird mit **800° im Beefer** zubereitet – aussen krachende Kruste, innen saftiger, intensiver Geschmack. Ob Dry Aged Entrecôte, Black Angus Rib Eye oder das imposante Châteaubriand – jedes Stück Fleisch ist ein Erlebnis für sich.

Dazu servieren wir frische Beilagen und aromatisches Teriyaki oder Chimichurri, die den puren Fleischgeschmack perfekt ergänzen.

### Dry Aged Entrecôte Teriyaki Val Fex (200g)

44.-

Pommes Frites | Caponatina

### Black Angus Rib Eye Steak (300g)

58.-

Alpenkräuter Chimichurri | Pommes Frites | Caponatina

### Châteaubriand Schweizerhof 500g

pro Person 65.-

Sauce Baernaise | Alpenkräuter Chimichurri |

Pommes Frites | Caponatina | Pak Choi | Brokkoli

## Auf Vorbestellung (bis spätestens Vorabend 21:00)

### Dry Aged Tomahawk Steak – ca 900g

pro 100g 19.50

Bistecca Fiorentina – ca 1'100g

# Weinempfehlungen Klassiker & Beef

### Pinot Noir Prezius 2022

76.-

Ausdrucksstarker Pinot Noir mit feinem Schmelz sowie elegant eingebundenen Röst- und Holzaromen. Der Barriqueausbau verleiht ihm Tiefe und Struktur – ideal zu kräftigen Fleischgerichten. Am Gaumen zeigt er burgundische Finesse und anhaltende Eleganz. Ein charaktervoller, perfekt abgestimmter Begleiter zu unseren Steaks.

### Corte di Cama – Sforzato di Valtellina, Mamete Prevostini

10cl | 175cl 13.- | 84.-

Der intensive Herbstwein aus dem Valtellina: gekeltert aus sonnengetrockneten Nebbiolo-Trauben, dicht und vollmundig, mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Wärme. Ein perfekter Begleiter sowohl zu kräftigen Wildgerichten wie Hirschpfeffer oder Rehfilet als auch zu intensiven Beefer-Spezialitäten, der die kräftigen Aromen harmonisch unterstreicht.

150cl 170.-

# Desserts

## Süsser Abschluss – Natur – Genuss

Ein süsser Höhepunkt, der die alpine Natur auf den Teller bringt. Unsere Desserts – von Lebkuchen Crème brûlée über Mousse au Chocolat bis zu erfrischenden Sorbets – runden Ihr Menü perfekt ab. Besonders unser Vermicelles, aus sorgfältig ausgewählten Marroni, vereint natürliche Süsse und Traditionsgeschmack in jedem Bissen.

### **Lucas Affogato “al caffè”**

12.-

### **Vermicelles**

12.-

Meringues | Rahm

### **Lebkuchen Crème brûlée**

14.-

Orangensalat | Grand Marnier

### **Dunkles Valrohna Mousse au chocolat**

14.-

Himbeersorbet

# Gelati und Coupes

## **Moritz Gelati**

Unsere **Moritz Gelati aus Samedan** bringen pure Frische und höchste Qualität auf den Teller. Ob cremige Klassiker wie Vanille, Fior di Latte oder Pistazie, oder fruchtige Sorbets wie Erdbeere, Zitrone und Traube – jedes Eis ist ein kleines Kunstwerk, das Leichtigkeit und intensiven Geschmack vereint.

### **Glacé Aromen**

4.-

Vanille | Schokolade | Pistazie | Stracciatella | Caffe | Fior di Latte

### **Sorbet Aromen**

4.-

Erdbeer | Zitrone | Uva Traube | Mango

### **Coupe Bernina**

12.-

Fior di Latte Rahmglacé | Williams

### **Coupe Valtellina**

12.-

UVA-Sorbet | Grappa

### **Coupe Colonel**

12.-

Zitronensorbet | Vodka

**... und dann gibt's natürlich noch unsere hausgemachten Kuchen, die Engadiner Nusstorte und unseren regionalen Käseteller – Fragen Sie nach dem Angebot!**