

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

Apéro

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

Heuberger Bauern Salsiz serviert mit dem Fexer Wursthobel	14.-
Engadiner Plättli Engadiner Rohschinken Bündnerfleisch Bauern Salsiz Bergkäse	29.-
Original Parma Schinken Honig Melone Parmigiano Reggiano	29.-

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 Gerste Wurzelgemüse Salsiz Bündnerfleisch	14.- 18.-
Rote Paprika-Barbecue Suppe Geissenkäse Praliné Olivenöl Perlen Focaccia Chips	14.- 18.-
mit Parma Schinken	+ 4.-
Riesling Schaumsuppe Zimt Croutons	14.- 18.-

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 mittags stellen wir Ihnen eine Auswahl in der Küche zusammen	14.-
Nüsslisalat Val Fex Bergkräuter Ei Engadiner Speck Waldpilze Ruchbrot Chips	14.- 18.-

Poke Bowl Val Fex	18.- 26.-
Tofu Basmati Rüebli Hummus Tomaten Mango Rotkraut Thousand Island Dressing	
Cäsar Salat Schweizerhof	14.- 18.-
Lattich Kräuter Croutons Parmesan Cäsar Dressing	
mit Pouletbrust Streifen	+ 14.-

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.

Lostallo Lachs Tataki	24.- 32.-
Sesammantel Grill Aubergine Rucola Tomaten Teriyaki Val Fex	
Im Wacholder gebeizter Swiss Alpine Lachs	22.- 29.-
Grünes Apfelmus Fenchel Meerrettich	
Tatar vom Freilandkalb	70g 140g 24.- 34.-
Tomaten Bruschetta Senfkorn Pickles	
Gebackener Isola Geissenkäse	22.- 29.-
Mandel-Knoblauch Mantel Ochsenherz Tomaten grünes Gazpacho	

Weinempfehlungen Vorspeisen und Fondues

Weisser Burgunder – Weingut Cottinelli, Malans, Graubünden	10cl 75cl 9.- 62.-
Ein eleganter Pinot Blanc aus Malans. Fruchtig, frisch und fein mineralisch mit Aromen von Birne und exotischen Früchten – der ideale Begleiter zu leichten Vorspeisen und unseren cremigen Käsefondues.	
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, Rohschinken 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 feinsten 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 Fondue-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 Fondue «Nicolas Feuillatte»	pro Person 44.-
Champagner getrüffelte 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 feinsten 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.

Hausgemachte Pasta & Risotto

herzhaft – regional – kreativ

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

Capuns alla Marco 22.- | 28.-
Mangold | Bergkäse Sauce

Brennnessel Casarecce 23.- | 29.-
Waldpilze | Engadiner Speck | Baumnüsse

Tagliolini St. Moritz 26.- | 34.-
Jura Trüffel | Parmigiano Reggiano

Risotto Lombardo-Veneto 22.- | 28.-
Birnen | Taleggio | Radicchio Rosso

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 Alpen Zander 40.-
Basmati Reis | Mandel Brokkoli | Pandorino Tomaten | Kräuter
Rahmsauce

Ossobucco alla Milanese 39.-
Wurzelgemüse | Kräuter Risotto | Gremolata

Charnigna Engiadinaisa 42.-
Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Peterli | Champignons | Rösti

Surf and Turf 64.-
Rindsfilet | Schlössli Shrimps | Trüffel Sauce | Gletscherstein
Kartoffel Kugel | Karotten Püree

Vom 800° Beefer

Fleisch – Feuer – Leidenschaft

Unser **Swiss Dry Aged 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.

Entrecôte Teriyaki Val Fex (200g) 44.-
Pommes Frites | Caponatina

Black Angus Rib Eye Steak (300g) 58.-
Alpenkräuter Chimichurri | Pommes Frites | Caponatina

Entrecôte Double 500g pro Person 60.-
Sauce Baernaise | Alpenkräuter Chimichurri |
Pommes Frites | Caponatina

Châteaubriand Schweizerhof 500g pro Person 65.-
Sauce Baernaise | Alpenkräuter Chimichurri |
Pommes Frites | Caponatina

Bistecca Fiorentina ca 1'100g pro 100g 19.50
Sauce Baernaise | Alpenkräuter Chimichurri |
Pommes Frites | Caponatina

Weinempfehlungen Klassiker & Beef

Pinot Noir Prezios 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 charaktvoller, perfekt abgestimmter Begleiter zu unseren Steaks.

Corte di Cama – Sforzato di Valtellina, Mamete Prevostini 10cl | 75cl 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.-

Tiramisu Schweizerhof 12.-

Crème brûlée 14.-

Orangen Parfum | frische Beeren

Pavlova Bella Engiadina 14.-

Meringues | Erdbeer Glacés | frische Erdbeeren | Schlagrahm

Gelati und Coupes

Klassische Glacés 4.-

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

Ausgewählte Rahmglacés 5.-

Crème de Gruyère | Cookies & Cream | Irish Cream |
Almond Salted Caramel

Sorbet Variationen 4.-

Erdbeer | Zitrone | Blutorange | Mango | Passionsfrucht | Ananas

Coupe Dänemark 14.-

Vanille Rahmglacé | Schlagrahm | Schokoladen Sauce

Coupe Lucullo 14.-

Vanille Glacé | Pistazien Glacé | Fruchtsalat | Cherry Brandy

Coupe Colonel 14.-

Zitronen Sorbet | Vodka

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