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

« Rhabarber und Erdbeere »
Rhabarber-Quarkstrudel mit Erdbeer-Eis

« Doppelrahm und Kaffee »
Schweizer Tiramisù mit Crème de Gruyére,
Schokoladenstreusel und Kaffee-Espuma

« Aprikosen und Waldbeeren »
Himbeerhüppen-Cornetto mit Aprikoseneis gefüllt
auf einem Joghurtspiegel und frischen Waldbeeren

« 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 / Stracciatella /
Erdbeere / Pistazien / Aprikose

Sorbets: Zitrone / Himbeere / Brombeere

Herkunft unserer Produkte:

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

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.-

Arvenstube « Summer Edition »

« Bündner Buure-Chalb »
Praline von der geschmorten Kalbsbacke mit Speck,
fermentierten Spargel, Kräutersalat
und Bratendressing mit Puschlaver Honig

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

« Variationen von der Karotte »
Pikanter Rüebli-Kuchen mit gebackener Zwiebel,
Karotten-Chutney, gepickelter Karotte und Thymian-Honig-Eis

« Rauchforelle »
Waldhausgeräucherte Forelle auf Geflügel-Rhabarber-Gelee
mit Erbsen-Panna Cotta und sauer eingelegtem Rhabarber

« Waldhaus Frühsommersalat »
Bunte Salatblätter vom Hof Germann aus Berg (TG)
mit Erdbeer-Rhabarber-Vinaigrette, Blüten aus dem Waldhausgarten,
Butterbrioche-Croutons und gebackenen Wachteleiern aus Cazis

« Waldhaus-Kräuterkombucha Kaltschale »
Kombucha mit Kräutern aus dem Waldhausgarten,
veganem Mandel-Mirabellen-Eis und Teigtasche (vegan)

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

« Appenzeller Ente »
Geräucherte Essenz von der Appenzeller Ente
mit Entenlebermousse und Apfel-Gelee

« 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

« Schweizer Zander »
Gebratenes Filet vom Schweizer Zander auf Rhabarber-Sauerkraut
mit Thymian-Schaum und Apfel-Mohn-Chip

« Alpschwein-Ribs vom Hof Casty »
In Buttermilch gegarte Ribs vom Alpschwein mit Kohl,
gebratenen Pfifferlingen, Steinpilz-Sphären 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

« Schweizer Schwarzfusshuhn »
Knusprige Keule vom Schweizer Schwarzfusshuhn in der Salzkruste
auf gebratenen Champignons, Blumenkohlcrème
und glasierten Radieschen (ca. 25 Minuten Zubereitungszeit)

« 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, geflämmtem Mascarplin-Käse
und Zwiebelpüree aus der Salzkruste

« Feldgemüse »
Auf Salz gebackene Karotte an Pfifferling-Crème
gefüllt mit eingelegtem jungen Lauch und Karotte,
gebratenen Pfifferlingen, Sellerie-Jus und Karotten-Chips

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

« 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.

« 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, Ente, Alpschwein,
und Schwarfusshuhn 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.