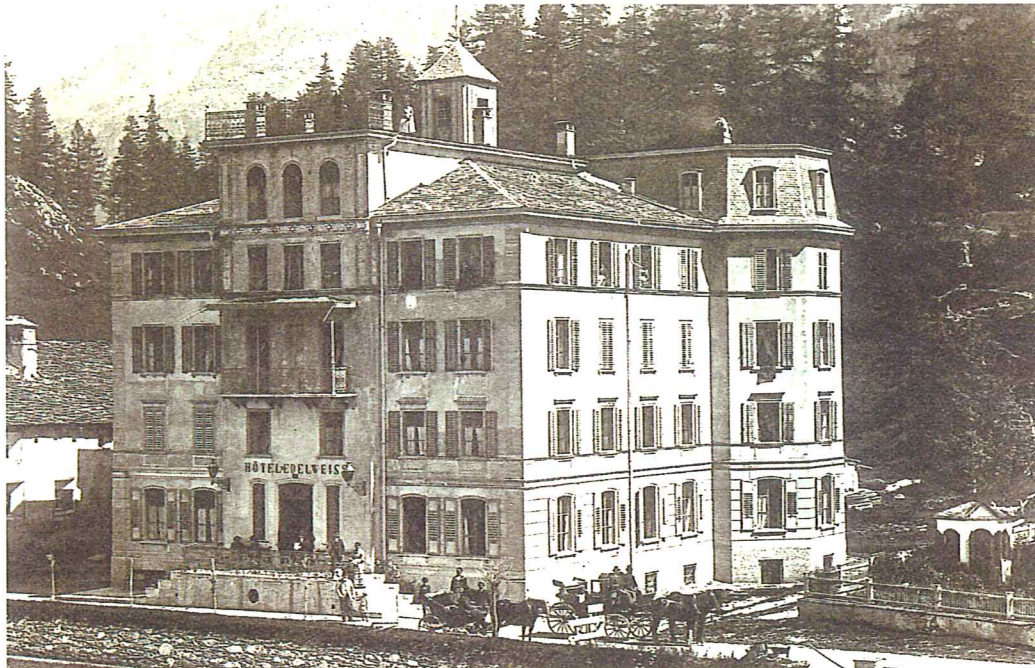


ARVENSTUBE



Hotel Edelweiss, ca. 1880

Hier ist es gut leben, in dieser starken hellen Luft, hier, wo die Natur auf wunderliche Weise zugleich mild, feierlich und geheimnisvoll ist – im Grunde gefällt mir's nirgendwo so gut als in Sils Maria

Friedrich Nietzsche, 1885, Gast im Hotel Edelweiss

Das Hotel Edelweiss mit Stilmerkmalen eines italienischen Palazzo wurde 1876 eröffnet und war somit eines der ersterbauten Hotels im Dorf.

Architektur und Ausstattung schöpfen aus dem internationalen Formenrepertoire von Spätklassizismus, Neugotik und floralem Jugendstil.

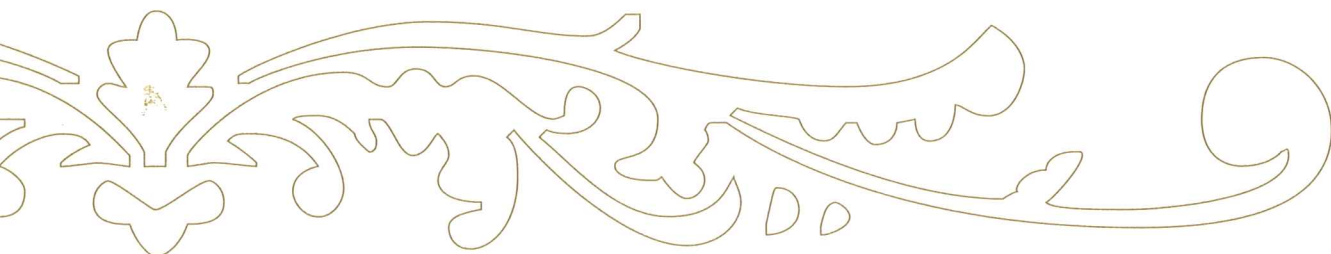
In unserem à la carte Restaurant **Arvenstube** verwöhnen wir Sie täglich mit traditionellen Gerichten und speziellen Kreationen aus einheimischen Produkten und Spezialitäten.

Der denkmalgeschützte Jugendstil-Saal mit seinem aristokratischen Ambiente erinnert noch heute an die Zeit der Engadiner Grand Hotels im ausgehenden 19. Jahrhundert.

Hier geniessen Sie am Morgen das reichhaltige Frühstücksbuffet und am Abend das kreative und abwechslungsreiche Menu. Der stilvolle Saal ist auch ideal für Hochzeiten und Anlässe jeglicher Art und bietet Platz für bis zu 130 Personen.

Gerne beraten Sie unser Chef de Service Christian Wöhrle und unser Stüblichef Lasse Krey beim Wein sowie bei den Kreationen von Küchenchef Thomas Herbst.

**Genussvolle Momente in der Arvenstube wünschen Ihnen
Ihr Gastgeber Michael Müller und das Edelweiss Team**





ARVENSTUBE

VORSPEISEN

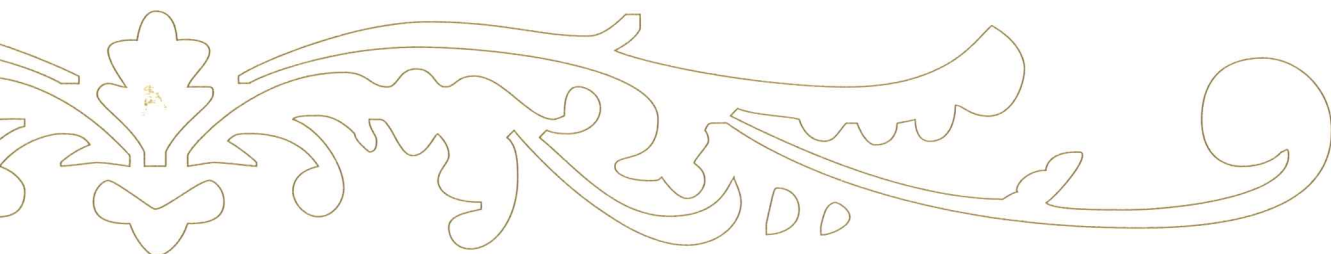
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Obst, Gemüse und Dressing nach Wahl	15.00
Nüsslisalat Mimosa mit Speck, Croûtons und gekochtem Ei	16.00
Vitello tonnato mal anders Carpaccio vom hausgeräucherten Thunfisch mit Kalbfleischemulsion, Kapernäpfel und konfierten Tomaten	24.00
Gänsetarte an Löwenzahnsalat mit Preiselbeergeléewürfeln und Oreganogrissini	24.00
Zweifarbige Randentartar mit blauem Kartoffelsalat und kaltem Gurkensüppchen	19.00

PASTA UND RISOTTI

Pappardelle mit Rahmsteinpilzen	16.00
Mandarinenrisotto mit gebratenen Kabeljaubäckchen	17.00
Wirsing - Speckravioli mit Pekannussbutter	17.00
Kümmel - Bier - Gersotto mit Spanferkelpraline	16.00

SUPPEN

Zweifarbige Petersiliencrèmesuppe mit pochiertem Eiweiss	11.00
Gelberbseneintopf mit Zungenwürfelchen	11.00
Trio von der Ochschwanzsuppe mit Sherry, Portwein und Graubündner Wacholder	11.00





ARVENSTUBE

FISCH

Pot au feu in der Muschelschale gratiniert, mit Safranfenchel, Griessknödel und Spinatpüree	32.00
Hausgeräuchertes Felchenfilet mit Orangenschaum, gebratenem Trevisano und Kräuterreis	29.00
Forelle Müllerin oder Forelle blau aus dem Vivier mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Marktgemüse	37.00

VEGETARISCHE GERICHTE

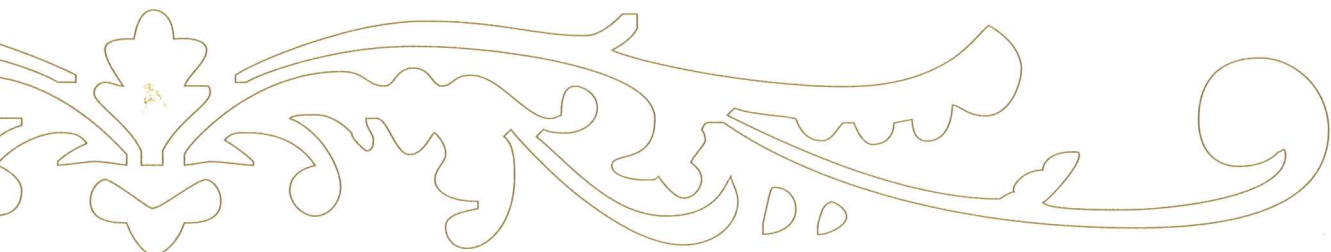
Mit Gemüse gefüllter Semmelknödel mit Waldpilzsauce	21.00
Auberginen - Zimt - Lasagne mit geschmolzenen Tomaten	21.00

FLEISCH

Gegrilltes Porterhousesteak von der Agri Natura Farm mit Kräuterbutter, Thymiankartoffeln und Bohnenspiesschen	52.00
Rosa Gebratene Entenbrust mit Orangen gebacken mit Cassisjus, Gewürzcouscous und Wirsingköpfchen	48.00
Rückwärts gegartes Kalbskopfbäckchen mit Kräuterjus, Polentaschnitte und Wurzelgemüse	42.00
Kaninchenfrikassee mit Maroni und Erbsen im Rotweinrisottoring	38.00

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Châteaubriand vom Puschlaver Bergrind mit Sauce Choron, Pariser Kartoffeln und winterlichem Marktgemüse	pro Person	54.00
Rehrücken mit Portweinjus 1. Gang mit Rosenkohlblättern und böhmischen Knödelchen 2. Gang mit Himbeerschupfnudeln und gebratenem Rotkraut	pro Person	48.00





ARVENSTUBE

DESSERTS

Schokoladendomino auf Kirschensauce mit Sauerrahmeis		13.00
Lebkuchensoufflée mit Blutorangensorbet im Schokoladenkörbchen (bitte geben Sie uns 20 Minuten Zeit für die Zubereitung)		13.00
Zimtparfait mit Marzipanzigarre auf Orangensauce		12.00
Kleines Schokoladenfondue mit Ananas, Orangen, Mandarinen und Marshmallows		12.00
Crêpes Suzette mit Vanilleeis		13.00
Käseauswahl mit Feigensenf, Honignüssen und Birnenbrot	Grosse Portion	26.00
Kleine Portion		18.00

HAUSGEMACHTES GLACE UND SORBET

Vanille, Schokolade, Sauerrahm

Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Blutorange pro Kugel 3.00

BEGLEITENDE GETRÄNKE

Vieille Apricots im Barrique	- Lebkuchensoufflé -	2cl	10.00
Kirsch Theresa im Barrique	- Schokoladendomino -	2cl	8.00
Kirschbrand Lauerzer sortenrein	- Schokoladenfondue -	2cl	8.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

