



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

**MONTAG, 12. MÄRZ BIS
FREITAG, 16. MÄRZ 2018**



«KELLER IM QUADRAT»

*Stefan Keller und der Waldhaus-Keller
Eine achtzehnjährige März-Tradition*



Fünf Veranstaltungen ganz unterschiedlicher
Couleur rund um den Waldhaus-Keller mit
dem Weinpublizisten Stefan Keller
(www.stefan.keller.name)
und unserem Sommelier Oscar Comalli



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

MONTAG, 12. MÄRZ

Chef's Table mit Willi Klinger

Willi Klinger ist Direktor der Österreich Wein Marketing GmbH und Autor des Buches «Hedi Klingers Familienküche». Zu Mutters Küche serviert er seine Lieblingsweine.

DIENSTAG, 13. MÄRZ

Käse- und Dessertbuffet

Ausgesuchter Wein zum Verkosten und auch zum glasweise Geniessen. Käseselektion von der Sennerei, Pontresina, Dessertkreationen aus der Waldhaus-Küche.

MITTWOCH, 14. MÄRZ

Schweizer Winzer zu Gast

Jan Luzi, Weingut Sprecher von Bernegg, Jenins, und Jean-Denis Perrochet, La Maison Carrée, Auvernier, präsentieren eine Auswahl ihrer besten Gewächse.

DONNERSTAG, 15. MÄRZ

Nachtessen mit Whisky-Begleitung

Wie schmeckt Whisky aus dem Jahr 1938? Und wie schmeckt er im Vergleich zum Jahrgang 1950? Mit Whisky-Experte Adrian Lüthy gehen wir auf Spurensuche.

FREITAG, 16. MÄRZ

Keller hebt Schätze

Eine kommentierte Verkostung von acht ganz besonderen Weinen aus dem Waldhaus-Keller mit seinen über 500 verschiedenen Bouteillen.



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

MONTAG, 12. MÄRZ

Treffpunkt Salon bleu um 18.30 Uhr



Chefs Table in der Waldhaus-Küche mit Willi Klinger

Der österreichische Autor Thomas Bernhard hat dem Gasthof Klinger in Gaspoltshofen im oberösterreichischen Hausruckviertel ein Denkmal gesetzt. «Meine Mutter wollte nie eine Starköchin sein», schreibt Willi Klinger in seinem Vorwort zu dem von ihm herausgegebenen Kochbuch. «Sie wollte immer bodenständig und fein kochen.» Nach vielen vergeblichen Versuchen konnte der Sohn die Mutter schlussendlich zu diesem Buchprojekt überreden, bei dem er, wie er sagt, selbst einigermaßen kochen gelernt habe. Herausgekommen ist ein Buch mit Klassikern aus Österreich.

Am Chefs Table werden sie vom Küchenteam interpretiert. Willi Klinger hat zum 7-gängigen Menü rund ein Dutzend hervorragende österreichische Weine ausgewählt und wird sie mit viel Schmah präsentieren. Willi Klinger hat als Exportleiter von Angelo Gaja dessen Weine in aller Welt verkauft. Dann zog es ihn in seine Heimat zurück. Heute leitet Klinger in Wien die Österreich Wein Marketing GmbH.



CHF 250.- inklusive Dîner und Wein (für Waldhausgäste
CHF 180.- beziehungsweise CHF 130.- bei Halbpension)
(maximal 14 Plätze)



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

DIENSTAG, 13. MÄRZ

Salon bleu ab 19.30 Uhr



Käse- und Dessertbuffet mit ausgesuchten Weinen

Seit über 25 Jahren führt Käsermeister Hansjürg Wüthrich die Sennereigenossenschaft in Pontresina. Heute sind im Betrieb über ein Dutzend Mitarbeitende tätig. Entstanden sind weit über das Tal hinaus bekannte Produkte wie das Gletscherfondue und die Schaukäserei auf der Alp Nuova, wo pro Alpsaison etwa 40 000 Liter Milch verarbeitet werden. Hansjürg Wüthrich präsentiert an diesem Abend eine Auswahl unterschiedlichster Käsetypen und informiert am Buffet über Herkunft und Herstellung. Der Misoxer Chef Pâtissier Renato Pellegrinelli steht in seiner 54. Waldhaus-Saison. Für diesen Anlass ziehen er und sein Team alle Register ihres Könnens. Oscar Comalli und Stefan Keller stellen folgende Weine für die Degustation bereit: Champagne Ruinart «R», Maison Ruinart, Reims; Grüner Veltliner Honivogel 2008, Weingut Hitzberger, Spitz; Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr 2007, Weingut Joh. Jos. Prüm; Gamay to die for 2015, Isabella und Stéphane Kellenberger, Leuk, Amarone della Valpolicella Classico 2012, Alfredo Buglioni in S. Pietro in Cariano; Gewürztraminer Vendages Tardives 2014, Trimbach, Ribeauville; Sauternes 2001 von Château de Rayne Vigneau in Bommès; Malvasia D'Oliveiras 1996, Madeira 96. Zudem – alkoholfrei – die Wild Quitte 2016 vom Obsthof Retter in Pöllau, Steiermark.



Degustation der Weine kostenlos,
Wein-Konsumationen à la carte



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

MITTWOCH, 14. MÄRZ

Salon bleu ab 18 Uhr



Schweizer Winzer zu Gast

Jan Luzi übernahm 2008 das Weingut Sprecher von Bernegg von seiner Tante Dorothea von Sprecher in Jenins. Heute umfasst es 3 Hektaren. Luzi keltert allem voran Pinot noir und baut die Sorte nach Lagen aus. Seine Abfüllungen heissen Lindenwingert und Pfaffen/Calander. Zudem keltert er Pinot blanc und Completer. Jan Luzi ist Teil der Gruppe Vinotiv, die 12 Top-Produzenten aus vier Dörfern der Bündner Herrschaft vereint.

Der Betrieb Maison Carrée in der Grand Rue Auvernier am Neuenburgersee geht auf das Jahr 1827 zurück. Jean-Denis Perrochet führt den Betrieb zusammen mit seiner Frau Christine und Sohn Alexandre. 10 Hektaren werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet, jährlich werden zwischen 50 000 und 70 000 Flaschen abgefüllt, allem voran Chasselas und Pinot noir. Perrochets Abfüllung Pinot noir Auvernier ist Teil des Mémoire des Vins Suisse, Schatzkammer der Schweizer Weine.



Degustation der Weine kostenlos
Wein-Konsumationen à la carte



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

DONNERSTAG, 15. MÄRZ

18.30 Uhr im Sunny Corner



Whisky – ein Geschenk wird zelebriert

Das Waldhaus kam 2017 zu einem wundersamen Geschenk eines Stammgastes: ein paar Kisten mit Whisky-Raritäten. Adrian Lüthy, Mathematiker, Whiskykenner und Referent, hat sie unter die Lupe genommen und stellt ein paar Preziosen daraus vor, unter anderem Macallens Abfüllung aus dem Jahr 1938 (65 Jahre fassgelagert) und die Abfüllung aus dem Jahr 1950 (55 Jahre fassgelagert). Rund um diese spektakulären Raritäten gibt Adrian Lüthy eine Einführung ins Thema (www.whiskyschulung.ch).

Das Whisky-Tasting wird eingebettet in ein 4-Gang-Menü, passend zu den präsentierten Produkten.



Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen beschränkt.

CHF 250.– inklusive Dîner und Getränke beziehungsweise
CHF 200.– für Waldhaus-Gäste bei Halbpension.



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

FREITAG, 16. MÄRZ

17 bis 18.30 Uhr im Waldhaus-Keller



Ten years after – Keller hebt Schätze

Für die Franzosen beginnt nach zehn Jahren Reifung das Alter, in dem ein Wein zum «vin noble» werden kann. Wir entkorken an diesem Abend acht Weine aus dem Jahr 2008 und fragen uns, was aus ihnen geworden ist. Als Einstimmung ins Thema: Champagne Special Club Blanc de Blancs der Maison Pierre Gimonet in Cuis. Es folgt eine Weissweinsreihe mit Franz Hitzbergers Riesling Smaragd Singerriedel aus Spitz in der Wachau, ein Trebbiano d'Abruzzo von Valentini aus den Abruzzen und ein Morey-Saint-Denis Clos des Monts Luisants der Domaine Ponsot im Burgund.

Die Rotweinsreihe besteht aus einem Syrah von Denis und Anne-Catherine Mercier aus Sierre im Wallis, einem San Leonardo des gleichnamigen Weinguts aus dem Trentino, einem Châteauneuf-du-Pape La Crau der Domaine du Vieux Télégraphe aus dem Rhonetal und aus dem Piemont den Barolo Brunate von Ceretto. Stefan Keller kennt die Hintergründe ihrer Entstehung und gibt sie preis, soweit dies dem freundlichen Gespräch dient.



CHF 38.-