



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

**MONTAG, 13. MÄRZ BIS
FREITAG, 17. MÄRZ 2017**



"KELLER IM QUADRAT"

*Stefan Keller und der Waldhauskeller
Eine siebzehnjährige März-Tradition*



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



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

MONTAG, 13. MÄRZ

Chef's Table mit Marie-Thérèse Chappaz,
Cave La Liaudisaz, Fully.

18.30 Uhr

DIENSTAG, 14. MÄRZ

Käse- und Dessertbuffet mit ausgesuchten Weinen,
Spezialitäten und Raritäten, die auch glasweise
ausgeschenkt werden.

ab 19.00 Uhr

MITTWOCH, 15. MÄRZ

Deutschschweizer Winzer zu Gast. Tom Litwan, Schinznach,
und Markus Ruch, Neunkirch, präsentieren eine Auswahl
ihrer besten Gewächse.

ab 18 Uhr

DONNERSTAG, 16. MÄRZ

Keller hebt Schätze. Eine kommentierte Verkostung von acht
ganz besonderen Weinen aus dem Waldhauskeller mit
seinen über 500 verschiedenen Bouteillen.

17 bis 18.30 Uhr im Waldhauskeller

FREITAG, 17. MÄRZ

Champagne & Huitres: Sommelier Oscar Comalli entkorkt
verschiedene Champagnertypen, Ecallier Antonio Walther
aus Plau da Lej öffnet verschiedene Austernarten.

ab 18 Uhr



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

MONTAG, 13. MÄRZ

Treffpunkt Salon bleu 18.30 Uhr



Chef's Table in der Waldhausküche mit Marie-Thérèse Chappaz

Die berühmteste Schweizer Winzerin strotzt nur so vor Kraft, Lebenslust und Heiterkeit. Die temperamentvolle Walliserin hat an der Fachhochschule von Changins Önologie studiert. Anschliessend übernahm sie die Reben ihrer Familie in Fully und baute in den vergangenen zwanzig Jahren den Betrieb auf zehn Hektaren aus. Die Parzellen verteilen sich auf fünf Gemeinden. Daraus keltert sie eine Vielzahl eigenständiger Weiss-, Rot- und Süssweine. 2015 wurde sie anlässlich des Weinsymposiums im festlichen Rahmen der Villa d'Este vor internationaler Weinprominenz zum «Lord of Wine» gekürt.

Der Waldhauskeller verfügt über eine bemerkenswerte Kollektion auch reiferer Jahrgänge aus dem La-Liaudisaz-Keller. Folgende Flaschen werden entkorkt: Fendant Coteaux de Plamont 2015, Hermitage Grain d'Or 2007, Dôle La Liaudisaz 2014, Grain Pinot Charrat Les Esserts 2010, Grain Syrah 2013, Grain Sauvage (Magnum) 2010, Grain noble Malvoisie 2007.

Der Abend wird von Stefan Keller moderiert und wenn nötig übersetzt.



CHF 290.- inklusive Dîner und Wein (für Waldhausgäste
CHF 220.- beziehungsweise CHF 170.- bei Halbpension)
(maximal 14 Plätze)



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

DIENSTAG, 14. MÄRZ

Salon bleu ab 19.00 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. Er präsentiert an diesem Abend eine Auswahl unterschiedlichster Käsetypen und informiert am Buffet über Herkunft und Herstellung.

Der Misoixer Chef Pâtissier Renato Pellegrinelli steht in seiner 51. Waldhaussaison. Für diesen Anlass ziehen er und sein Team alle Register ihres Könnens.

Oscar Comalli und Stefan Keller stellen folgende Weine für die Degustation bereit: Blanc de Blancs 2011 von Mandois in Pierry; Grüner Veltliner Honivogl 2008 von Franz Hirtzberger aus Spitz; Riesling Scharzhofberger Spätlese 2015 vom Weingut Egon Müller aus Wiltingen; Maienfelder Pinot noir 2014 von Möhr-Niggli aus Maienfeld, Amarone della Valpolicella Vigenti di Ravazzol 2011 von Ca'La Bionda in Valgatara di Marano; Vouvrey Moelleux Le Mont 2011 der Domaine Huet in Vouvray, Sauvignon blanc Edelsüss 2008 vom Weingut Clerc Bamert in Nuolen; Sherry Cream Muy Viejo der Bodegas Tradición in Cádiz.



Als Teil des «Dîner du Jour» ▪ Degustation der Weine kostenlos
Wein-Konsumationen à la carte



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

MITTWOCH, 15. MÄRZ

Salon bleu ab 18 Uhr



Deutschschweizer Winzer zu Gast

Tom Litwans Wein «Chalofe Thalheim» 2013 wurde 2016 von der Schweizerischen Weinzeitung als «Wein des Jahres» ausgezeichnet. Seit 2006 baut der gelernte Maurer in Schinznach im Kanton Aargau seinen eigenen Betrieb auf. Nach einem längeren Aufenthalt im Burgund entschied er sich zu einer Winzerausbildung. Aus verschiedenen Lagen keltert er Riesling-Silvaner und Pinot noir. Die biodynamische Arbeitsweise, das Vergären mit traubeneigenen Hefen und der Verzicht aufs Konzentrieren prägen seine Weine.

Auch Markus Ruch ist ein Quereinsteiger. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und anschliessender Tätigkeit als Kundenberater einer Bank entschied er sich für den Winzerberuf. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn unter anderem zu Marie-Thérèse Chappaz ins Wallis, zu Christian Zündel ins Tessin, zu Dominique Derain ins Burgund und zu Roland Lenz nach Chile. 2007 startete er mit seinem eigenen Weinbaubetrieb im schaffhausischen Klettgau. Wie Tom Litwan arbeitet auch er nach den Ideen Rudolf Steiners.



Degustation der Weine kostenlos
Wein-Konsumationen à la carte



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

DONNERSTAG, 16. MÄRZ

17 bis 18.30 Uhr im Waldhauskeller



Keller hebt Schätze

Nichts für Etikettentrinker: Wir begegnen acht ganz und gar aussergewöhnlichen Weinen. Sie stammen aus unbekanntem Gebieten, sind aus Sorten mit fremd klingenden Namen gekeltert und von Winzern ausgebaut, deren Namen nicht in aller Munde sind. Wir öffnen, begutachten und geniessen acht Trouvaillen aus dem reichhaltigen Waldhauskeller.

Bei den Weissen sind dies: aus dem Wallis den Païen 2014 von Madeleine und Jean-Yves Mabillard-Fuchs, aus dem Piemont den Rolona Gavi di Gavi 2015 von Castellari Bergaglio, aus dem spanischen Galicien den Godello der Bodega A Corea, aus dem Languedoc-Roussillon die Vieilles Vignes 2013 der Domaine Gauby.

Bei den Roten öffnen wir: aus Genf den Gamaret 2014 der Domaine Grand´Cour, aus der italienischen Campania den Terra di Lavoro 2011 von Galardi, von der Loire den Chinon Les Grézeaux 2009 der Domaine Bernard Baudry, aus Portugal den Quinta do Mouro 2009 der Quinta do Mouro.

Stefan Keller kennt die Hintergründe ihrer Entstehung und gibt sie preis, soweit dies dem freundlichen Gespräch dient.



CHF 38.-



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

★★★★★

FREITAG, 17. MÄRZ

ab 18 Uhr im Salon bleu,
18.30 Uhr kurze Einführung ins Thema



Champagne & Huitres

Sie zählt zu den schillerndsten Mariages von Wein und Speisen, die Verbindung von Austern und Champagner. Wir zelebrieren sie zum Abschluss der Woche «Keller im Quadrat». Antonio Walther aus Plaun da Lej am Silsersee kauft seit 1995 auf dem Mailänder Fischmarkt ein. Ein Teil wird in seinem Restaurant Murtaröl zubereitet, ein Teil wird im Tal verkauft. Was ist der Unterschied zwischen einer Belonauster und einer Fine de claire? Ecallier Antonio Walther bietet Erklärungen und Kostproben. Aus dem Waldhauskeller werden folgende Champagner entkorkt: Pierre Gimmonet & Fils Special Club 2008, Dehours & Fils Grande Réserve Magnumabfüllung, Laurent Perrier Rosé, Ruinart «R», Cuvée Dom Pérignon 2004. Sommelier Oscar Comalli und Stefan Keller stehen Red und Antwort.



CHF 35.- (3 Austern nach Wahl,
3 Kostproben Champagner nach Wahl)