



Zauberberg-Lobby und Alpengipfel: Das Hotel „Waldhaus“ ist ein magischer Ort

WIEDERBESUCHT

„WALDHAUS“: DAS GANZ BESCHEIDENE GRANDHOTEL

Wie eine Burg mit Türmen und Erkern thront das Hotel auf einem Felsen über der Engadiner Ebene in 1800 Meter Höhe. So majestätisch der Bau seit mehr als 100 Jahren Friedrich Nietzsches Lieblingsdorf Sils Maria überragt, so anders als die anderen Schweizer Grandhotels ist das „Waldhaus“, weil es bei aller Pracht bewusst altmodisch und bewusst bescheiden konzipiert ist. Hier wird eine familiäre Behaglichkeit gelebt, gelassen, privat und mit liebenswürdigem Service. Die Gäste kommen ohnehin nicht zum Schaulaufen her, und schon gar keinen Wert legen sie auf das exaltiert Mondäne und Laute wie im zehn Kilometer entfernten St. Moritz; selbst Prominente wie David Bowie und Isabelle Huppert checken ohne Bonus im Kulthotel ein.

Die Familien Kienberger und Dietrich führen den Betrieb als eines der letzten privaten Grandhotels der Schweiz in der fünften Generation. Die guten „Waldhaus“-Seelen denken so fortschrittlich wie eigenwillig, lassen die Dielen auf den Fluren knarren, erhalten Bäder im Stil der 70er-Jahre und bieten im Salon tiefe Sessel auf Perserteppichen. Seit 30 Jahren spielt dort das Trio Farkas zum Tee auf (abends gute Jazzkonzerte!), und im Keller posieren in einem Mini-Museum kreativ inszenierte Hotelutensilien von anno dazumal. Selbstverständlich investieren die Inhaber Jahr für Jahr, die Wellness mit Pool etwa ist in bestem Zustand. Keines der Zimmer gleicht dem anderen; manche, ohne Balkon, wirken schlichter, viele wertvoll mit Stilmöbeln und Veranda, gemütlich sind sie jedoch alle. Im Westen schaut man auf den Silsersee, im Osten auf das Skifahrerparadies Corvatsch.

Großen Wert legen die zurückhaltenden Gastgeber auf die Gastronomie. Attraktiv sind das Frühstücksbuffet (gutes Trockenfleisch, knackige Brötchen, heimischer Käse) und das Essen des Chefkochs Kurt Röösl in der Halbpension. Über die Hälfte der Produkte stammen aus der Region, daher serviert Röösl auch im Gourmetrestaurant „Arvenstube“ eine marktfrische Küche wie Bergeller Kastanienschinken, frische Seefische und Bachforellen, aber auch saftigen Steinbutt mit Fenchel und Orange. Ebenfalls erstklassig schmeckte der Hirschrücken in Wacholderkruste mit Pizokeln, den kräftigen Bündner Spätzle. Unvergessliches Erlebnis im „Waldhaus“: die Weinkarte. Die 35 000 Flaschen im Keller haben sehr faire Preise – und keineswegs nur die tollen Bordeaux. Winfried Bärsch

Geeignet für: gelassene, kosmopolitische Genießer

FFFF „Waldhaus“, 7514 Sils-Maria, Tel. 0041-81-838 51 00, www.waldhaus-sils.ch, 131 Zi., 10 Suiten, DZ ab € 280

FF „Arvenstube“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 21-32

AmEx DINERS MASTER VISA ♿ ♻️ ♹️ ♺️ ♻️ ♻️