



***Willkommen im Silvretta Parkhotel - seit 149 Jahren ein Haus  
zum Wohlfühlen, Erleben & Geniessen  
Since 149 years a Hotel to feel well, be well, relax well***

*Geschätzte Gäste, wir freuen uns, heute Ihre Gastgeber in unserem Stübli zu sein und  
wünschen Ihnen angenehme Stunden und „a Guata“*

*Dear guests, we are happy to be your host today in our „Stübli“ and hope you have a  
pleasant time. Enjoy your meal or as we say in Switzerland „a Guata“.*

*Ihre Familie / Your family Erpenbeck & Team*



*Nur fünf Jahre nach dem Beginn des Wintertourismus in Davos schuf Hotelpionier Josias Mattli 1870 mit dem Hotel Silvretta im benachbarten Klosters etwas ganz Besonderes. Ein Haus, welches schon zur damaligen Zeit in Bezug auf Grösse und Ausstattung einzigartig im Prättigau war. 120 Jahre später war es ein weiterer Pionier, der in Klosters Hotelgeschichte schrieb. Ulrich B. Erpenbeck erwarb das „alte Silvretta“ und erbaute einen komplett neuen Hotelkomplex, der richtungweisend in Bezug auf Infrastruktur und Ausstattung war. Und noch heute ist das Silvretta Parkhotel das grösste Hotel in Klosters und dem Prättigau mit einer Rundum-Verwöhn-Infrastruktur für Familien und aktive Geniesser jeden Alters und einem vielseitigen kulinarischen Angebot.*



*Only five years after the start of winter tourism in Davos 1865 it was the hotel pioneer Josiah Mattli who built the Hotel Silvretta in Klosters in 1870. A hotel which was unique in the Prättigau Valley in terms of comfort and standard at this time. The Silvretta Hotel was the base for the development of Klosters from a tiny farmer's village to worldwide known vacation destination. 120 years later there was another pioneer who wrote history in Klosters and the canton of Grisons. Ulrich B. Erpenbeck acquired the "old Silvretta" and built a completely new hotel complex, which has been a landmark in terms of infrastructure, facilities and services. At the time of the construction the Silvretta Parkhotel was the largest construction site in the whole area. Still today the Silvretta Park Hotel is the largest hotel in Klosters and the Prättigau Valley with a complete, attentive and personal service for families and active people of all ages.*

## **Suppen / Soups**

<i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<i>Kürbiscremesuppe V<sup>2</sup></i> <i>Pumpkin Cream Soup V<sup>2</sup></i>	<b>CHF</b>	<b>10.00</b>
<i>Gerstensuppe mit Bündner Fleisch<sup>1,2</sup></i> <i>Barley Soup with Grisons Meat<sup>1,2</sup></i>	<b>CHF</b>	<b>12.00</b>
<i>Wild-Consommé mit Pilzraviolo<sup>1</sup></i> <i>Game-Consommé with a Mushroom Raviolo<sup>1</sup></i>	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>

## **Vorspeisen / Starters**

<i>Gemischter oder grüner Salat V</i> <i>Mixed or Green Salad V</i>	<b>CHF</b>	<b>13.00</b>
<i>Nüsslisalat an French Dressing mit gekochtem Ei, gebratenem Speck und Croutons<sup>1</sup></i> <i>Lamb's Lettuce on French Dressing, boiled Egg, Bacon and Croutons<sup>1</sup></i>	<b>CHF</b>	<b>16.50</b>
<i>Quinoasalat mit getrockneten Trauben, frischer Minze, fermentiertem Knoblauch und Feta Käse<sup>1,2</sup></i> <i>Quinoa Salad with dried Grapes, fresh Mint, fermented Garlic and Feta Cheese<sup>1,2</sup></i>	<b>CHF</b>	<b>14.50</b>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf glasierten Kenia Bohnen, mit getrockneten Tomaten und Wasabi-Mayonnaise</i> <i>Sautéed Scallops on glazed Kenya Beans, dried Tomatoes and Wasabi-Mayonnaise</i>	<b>CHF</b>	<b>19.50</b>
<i>Hausgemachte Wildterrinen mit Birnen-Chutney, Moosbeeren, Brioche und Wildkräuter Salat<sup>1,2</sup></i> <i>Homemade Tureen of Game with Pear-Chutney, Cranberries, Brioche and Wild Herbs Salad<sup>1,2</sup></i>	<b>CHF</b>	<b>19.50</b>

## **Traditionelle Spezialitäten – Traditional Dishes**

*Hausgemachte Bündner Capuns  
in Käse - Sahne Sauce mit Bündner Fleisch <sup>1,2</sup>  
Homemade Capuns – Swiss Chard on a Creamy Cheese Sauce  
with Air-dried Meat from Grisons <sup>1,2</sup>* **CHF 26.00/22.00**

*Äpler Magronen mit Kartoffelwürfeln, Apfelmus  
und Röstzwiebeln <sup>1,2</sup> V  
Alpine Macaroni with diced Potatoes, Apple Compote  
and fried Onions <sup>1,2</sup> V* **CHF 25.00**

*Polenta-Kokos-Creme mit Ofenpaprika, gebratenem Gemüse  
und Kartoffeln <sup>1</sup> V  
Polenta-Coconut-Crème with Bell Pepper, sautéed Vegetables  
and Potatoes <sup>1</sup> V* **CHF 22.50**

*Papardelle mit Waldpilzen, Parmesan und Pesto <sup>1,2</sup> V  
Pasta with Mushrooms, Parmesan and Pesto <sup>1,2</sup> V* **CHF 25.00**

*Spaghetti «aglio e olio» mit Parmesan und fritiertem Rucola <sup>1</sup> V  
Spaghetti “aglio e olio” with Parmesan and fried Garden Rocket <sup>1</sup> V* **CHF 22.50**

*Madras Süsskartoffel-Curry mit gebratenem Blumenkohl  
und Rosmarin Kartoffeln V  
Madras Sweet Potato Curry with sautéed Cauliflower and  
Rosemary Potatoes V* **CHF 25.50**

## **Fischgerichte / Fish Dishes**

*Miesmuscheln «Bouchot» mit Pommes frites  
Blue Mussels “Bouchot” with French Fries* **CHF 26.00**

*Frischer Fisch  
Fresh Fish of the Day* **Tagespreis  
Daily Rate**

*Duett von der Felche – klassisch pochiert sowie mit Mangold  
gefüllt an Safran-Pernod-Sauce dazu Weisswein-Risotto <sup>2</sup>  
Duet of Whitefish – poached and filled with Chard  
on Saffron-Pernod-Sauce with Whitewine-Risotto <sup>2</sup>* **CHF 38.50**

## **Fleischgerichte / Meat Dishes**

<p>Alpenburger vom Black Angus Rind mit Davoser Bergkäse, Prättigauer Speck, Tomaten Salsa und Rösti Pommes <sup>1,2</sup> Black Angus Beef Burger with Davos Mountain Cheese, Prattigauer Bacon, Tomato Salsa and Roesti Fries <sup>1,2</sup></p>	<b>CHF 26.00</b>
<p>Gebratene Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelscheibe, glasierten Zwiebeln und Kartoffelpüree <sup>2</sup> Sautéed Veal Liver "Berlin" with Apple Slice, glazed Onions and Mashed Potatoes <sup>2</sup></p>	<b>CHF 38.50</b>
<p>Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Gemüse und Preiselbeeren <sup>1</sup> Classic Vienna Schnitzel from the Veal with French Fries, Vegetables and Cranberries <sup>1</sup></p>	<b>CHF 44.00</b>
<p>Gebratene Maispoularde an Rotweinjus auf getrüffeltem Wirz mit Bandnudeln <sup>1,2</sup> Sautéed Corn Poulard on Red Wine Gravy on truffled Savoy Cabbage and Tagliatelle <sup>1,2</sup></p>	<b>CHF 35.00</b>
<p>Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti und frischem Marktgemüse <sup>2</sup> Sliced Veal Zurich Style with Crispy Roesti and fresh Market Vegetables <sup>2</sup></p>	<b>CHF 44.00</b>
<p>Wildpfeffer mit Waldpilzen, glasierten Maroni, pochiertem Preiselbeerapfel sowie Spätzle und Rotkohl <sup>1,2</sup> Ragout of Game with Mushrooms, glazed Chestnuts, poached Cranberry-Apple Spaetzle and Red Cabbage <sup>1,2</sup></p>	<b>CHF 38.50</b>
<p>Lamm Haxe an Madeira-Sauce mit Süsskartoffel Püree und Speck-Bohnenröllchen Knuckle of Lamb on Madeira Jus with Sweet Potato Purée and Bean Rolls with Bacon</p>	<b>CHF 45.50</b>
<p>«Surf'n Turf» Filet von der Schweizer Milchkuh und bretonischem Hummer an Marsala Sauce mit Rosmarin Kartoffeln und vanilliertem Butternuss Kürbis «Surf'n Turf» Filet from the Swiss Milk Cow and Breton Lobster on Marsala Gravy with Rosemary Potatoes and Vanilla flavoured Butternut Squash</p>	<b>CHF 59.00</b>

## Fondue und Raclette

**Fondue Chinoise** (ab 2 Personen) p. Pers. **CHF** **49.00**

*Rind-, Kalb-, Schwein- und Geflügelfleisch in einer Rindsbouillon gegart mit Essiggemüse, frischem Gemüse, hausgemachten Saucen und Pommes Frites*

*Beef, Veal, Pork and Poultry Meat refined in a Beef Broth served with Mixed Pickles, fresh Vegetables, homemade Sauces and French Fries*

**Unser Käsefondue** (ab 1 Person) <sup>1,2</sup> p. Pers. **CHF** **32.00**

*aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse mit Brotwürfeln und Kartoffeln*

*Our Cheese Fondue <sup>1,2</sup>*

*of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese with Bread Cubes and Potatoes*

*Supplement für Kartoffeln und Gemüse* **CHF** **5.00**  
*Potato and Vegetable Supplement*

## Raclette

**Raclette** (ab 1 Person) <sup>2</sup> p. Pers. **CHF** **32.00**

*mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse*

*with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables <sup>2</sup>*

**Wir servieren Ihnen folgende Saucen zum Fleisch-Fondue:**

**The following Sauces will be served with the Meat Fondue:**

*Curry Sauce / Curry Sauce*

*Tomaten Salsa / Tomato Salsa*

*Aioli Sauce / Aioli Sauce*

*Remoulade / Remoulade*

## **Desserts / Desserts**

<i>Tagesdessert</i> <i>Dessert of the Day</i>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn</i> <i>mit Schlagrahm und Vanille Glace</i> <sup>2</sup> <i>Homemade Kaiserschmarrn</i> <i>with whipped Cream and Vanilla Ice Cream</i> <sup>2</sup>	<b>CHF</b>	<b>14.50</b>
<i>Maronencreme mit Schottischem Whisky und Zwetschgensorbet</i> <sup>2</sup> <i>Chestnut Creme with Scotch Whisky and Plum Sorbet</i> <sup>2</sup>	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
<i>Mohnparfait mit Brombeersauce</i> <sup>2</sup> <i>Poppy Seed Parfait with Blackberry Sauce</i> <sup>2</sup>	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
<i>Käseauswahl mit Dörrobst und Trauben</i> <sup>2</sup> <i>Selection of Cheese with Dried Fruit and Grapes</i> <sup>2</sup>	<b>CHF</b>	<b>17.50</b>

### **Glace<sup>2</sup> und Sorbet – – Ice Cream<sup>2</sup> and Sorbet**

*Bitte fragen Sie das Servierpersonal nach der aktuellen Auswahl*  
*Please ask your waiter for our Choice*

<i>pro Kugel – per Scoop</i>	<b>CHF</b>	<b>4.00</b>
<i>Schlagrahm – Whipped Cream</i>	<b>CHF</b>	<b>1.50</b>

*Glace-Sorten:*

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Mocca*  
*Vanilla, Strawberry, Chocolate, Stracciatella, Walnut, Mocha*

*Sorbet-Sorten :*

*Zitrone, Pink Grapefruit, Himbeere, Zwetschge, Mango, Cassis*  
*Lemon, Pink Grapefruit, Raspberry, Plum, Mango, Cassis*





### **Herkunftsdeklaration / Origin of Meat**

<i>Rindfleisch:</i> <i>Beef:</i>	<i>Schweiz</i> <i>Switzerland,</i>
<i>Kalbfleisch:</i> <i>Veal:</i>	<i>Schweiz</i> <i>Switzerland</i>
<i>Lammfleisch:</i> <i>Lamb:</i>	<i>Schweiz</i> <i>Switzerland</i>
<i>Schweinefleisch:</i> <i>Pork:</i>	<i>Schweiz</i> <i>Switzerland</i>
<i>Poulet:</i> <i>Chicken:</i>	<i>Schweiz, Frankreich</i> <i>Switzerland, France</i>
<i>Wurstwaren, Schinken, Speck:</i> <i>Sausage, Ham, Bacon:</i>	<i>Schweiz</i> <i>Switzerland</i>

*Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer / All prices including service and VAT*

### **Stübli Öffnungszeiten / Opening hours**

<i>Warme Küche täglich:</i>	<i>12:00 - 14:00 Uhr</i> <i>18:00 - 21:30 Uhr</i>
<i>Selbstgebackene Kuchen und eine Snackauswahl:</i>	<i>14:00 - 18:00 Uhr</i>
<i>Hot Dishes daily:</i>	<i>12:00 a.m. - 02:00 p.m.</i> <i>06:00 p.m. - 09:30 p.m.</i>
<i>Home-made Cakes and an Assortment of Snacks:</i>	<i>02:00 p.m. - 06:00 p.m.</i>

*V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- <sup>1</sup> = mit / with Gluten -- <sup>2</sup> = mit / with Lactose / milk sugar*