



Silvretta Parkhotel- seit 150 Jahren zum Wohlfühlen & Geniessen

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 richtungsweisend 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.



Silvretta Parkhotel - since 150 years to feel well & enjoy

Only five years after the start of winter tourism in Davos 1865 it was 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. 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 and personal service for families and active people of all ages.

Geschätzte Gäste / Dear guests

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

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



Herkunftsdeklaration: / Origin of Meat:

Rindfleisch: <i>Beef:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Kalbfleisch: <i>Veal:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schweinefleisch-Iberico: <i>Pork-Iberico:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet: <i>Chicken:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Wurstwaren, Schinken, Speck: <i>Sausage, Ham, Bacon:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>



Vorspeisen / Starters

Vitello tonnato / Tomaten / Kapern / Sardellen / Parmesan <i>vitello tonnato / tomatoes / capers / anchovies / parmesan</i>	17.50
Gebeizter Lachs / Avocado / Mango / Chili / Wildkräuter Salat <i>marinated salmon / avocado / mango / chili / wild herbs salad</i>	18.50
Hummus / Randen / Tofu / Sesam / Minze / Sprossen <i>hummus / beetroot / tofu / sesame / mint / sprouts</i>	14.50

Salate / Salads

Frische Blattsalate / Avocado / Büffelmozzarella / Granatapfel / Kresse <i>fresh leaf salads / avocado / buffalo mozzarella / pomegranate / cress</i>	19.50
Frische Blattsalate / Kirschtomaten / Passionsfrucht / Mango / Sprossen <i>fresh leaf salads / cherry tomatoes / passion fruit / mango / sprouts</i>	18.50
Sommerlicher Blattsalat / Spinat / Rucola / Tomaten / Karotten / Mais <i>summer leaf salad / spinach / rocket / tomatoes / carrots / corn</i>	18.50
mit Poulet Streifen / <i>with chicken strips</i>	24.50
mit 3 Riesengarnelen / <i>with 3 tiger prawns</i>	26.50

Suppen / Soups

Schaumsuppe / grüne Erbsen / Ingwer / Minze <i>foam soup / green pea / ginger / mint</i>	10.50
mit Riesengarnele / <i>with tiger prawn</i>	14.50
Consommé / Tomaten / Gin / Sauerrahm <i>consommé / tomatoes / gin / sour cream</i>	12.50



Vegetarisch / Vegetarian

Gebratener Tofu / Banane / Kokos / Chili / Pak Choi / Fenchel <i>sautéed tofu / banana / coconut / chili / pak choi / fennel</i>	23.50
Risotto / Zucchini / Minze / Pinienkerne / Parmesan <i>risotto / courgette / mint / pine nuts / parmesan</i>	22.50
Gelbes Thai Curry / Kefen / Mais / Fenchel / Kokos / Basmatireis <i>yellow thai curry / sugar peas / corn / fennel / coconut / basmati rice</i>	24.50
mit Poulet Streifen / <i>with chicken strips</i>	32.50
mit 3 Riesengarnelen / <i>with 3 tiger prawns</i>	36.50

Hauptgänge / Main Courses

Schweinefilet / Calvados Jus / Apfel / Kartoffeln / Meaux Senf / Mais <i>pork fillet / jus / calvados gravy / apple / potatoes / meaux mustard / corn</i>	36.00
Kalbsbäckchen / Lavendeljus / Süsskartoffeln / Keniabohnen / Rote Zwiebel <i>veal cheeks / lavender gravy / sweet potatoes / green beans / red onion</i>	43.00
Heilbutt / Karotten / Ingwer / Oliven / Wasabi / Tomaten / Sardellen <i>halibut / carrots / ginger / olives / wasabi / tomatoes / anchovies</i>	31.00
„Surf & Turf“ / Poulet / Garnele / Risotto / Basilikum / Fenchel / Safran <i>"surf & turf" / chicken / prawn / risotto / basil / fennel / saffron</i>	38.00
Entrecôte / Rosmarinjus / Zwiebeln / Dijon Senf / Aubergine / Zucchini / Kartoffeln <i>entrecôte / rosemary gravy / onions / Dijon mustard / eggplant / courgette / potatoes</i>	46.00



Spezialitäten / Specials

Tagesfisch / <i>Fish of the day - per 100 gr.</i>	13.00
Miesmuscheln « Bouchot » / Pommes frites <i>blue mussels « bouchot » / french fries</i>	26.00
Alpenburger / Black Angus / Bergkäse / Speck / Tomate / Salsa / Rösti Pommes <i>alpine burger / black angus / mountain cheese / bacon / tomato / salsa / roesti fries</i>	26.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes / Rösti / Gemüse <i>sliced veal strips / roesti / vegetables</i>	44.00
Wiener Schnitzel / Pommes frites / Gemüse / Preiselbeeren <i>vienna schnitzel / french fries / vegetables / cranberries</i>	44.00
Capuns / Rahm / Käse / Bündnerfleisch <i>capuns / cream / cheese / buendnerfleisch</i>	25.00
Äplermagronen / Kartoffeln / Apfelmus / Röstzwiebeln <i>macaroni / potatoes / apple compote / fried onions</i>	24.50



Dessert / Sweets

Kaiserschmarrn / Sahne / Eis <i>kaiserschmarrn / cream / ice cream</i>	12.50
Cheesecake / Pumpernickel / Frischkäse / Erdbeere / Basilikum / Joghurt <i>cheesecake / pumpernickel / cream cheese / strawberry / basil / yoghurt</i>	11.50
Apfelstrudel / Vanillesauce <i>apple strudel / vanilla sauce</i>	9.50
Schokoladen-Mousse / Milch / Zartbitter <i>mousse au chocolate / milk / dark</i>	13.50

Glace / Ice Cream & hausgemachtes Sorbet / homemade sorbet

Bitte fragen Sie das Servierpersonal nach unserer aktuellen Auswahl
Please ask your waiter for our choice

pro Kugel / <i>per scoop</i>	4.00
Schlagrahm / <i>whipped cream</i>	1.50