

Seit 150 Jahren ein Haus zum Wohlfühlen, Erleben & 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.



Since 150 years a Hotel to feel well, be well, relax well

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

Steinpilzessenz mit seiner Einlage und gefüllter Crêpeschnecke ^{1,2} <i>Porcini Mushrooms Essence with Ceps and filled Crêpe</i>	CHF	12.50
Schaumsuppe von der Roten Beete mit Meerrettich und Wasabi-Griessklösschen <i>Frothy Soup of Beetroot with Horseradish and Wasabi-Semolina Dumpling</i>	CHF	12.50

Vorspeisen / Starters

Gemischte Blattsalatspitzen mit goldigen Crôutons, Garnitur ^{1,2} und vier hausgemachten Dressings zur Wahl <i>Mixed Lettuce Tips with Croutons and Decoration and four homemade Dressings for Choice</i>	CHF	10.50
Rindstatar nach Art des Küchenchefs serviert mit Zwiebeln, ^{1,2} Kapern, Toast und Butter - wahlweise mild, pikant oder scharf <i>The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast & Butter</i>	CHF	26.00
<i>Your Choice of mild, spicy or hot</i> Hauptgang / Main Course	CHF	36.00
Saisonale Rohkost- und Blattsalate mit goldigen Crôutons, Garnitur ^{1,2} und vier hausgemachten Dressings zur Wahl <i>Seasonal Raw Fruits & Vegetables and Lettuce with Croutons and four homemade Dressings for Choice</i>	CHF	12.50
Carpaccio vom Tiefseetintenfisch mit kalt gepresster Olivenöl-Grapefruit- ² Vinaigrette und gezupften Blattsalatspitzen im Knusperkörbchen <i>Octopus Carpaccio with cold-pressed Olive Oil – Grapefruit-Vinaigrette Tips of Lettuce in a Crispy Basket</i>	CHF	19.50
Nüsslisalat mit sautierten Birnenspalten, Kräuterseitlingen ^V und Cashew-Nüssen an Granatapfelvinaigrette <i>Lamb's Lettuce with sautéed Pear Slices, King Oyster Mushrooms and Cashew Nuts on Pomegranate-Vinaigrette</i>	CHF	18.50
Hausgemachte Geflügelleberterrinen im Speckmantel ^{1,2} mit Portweingelee, Brioche, Feige und kleinem Salatbouquet <i>Homemade Poultry Liver-Terrine coated in Bacon with Port-Aspic, Brioche, Fig and a small Bouquet of Salad</i>	CHF	19.50

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

Vegetarisch - Pasta - Risotto / *Vegetarian - Pasta - Risotto*

Gebratene Schupfnudeln mit saisonalem Wintergemüse an ^{1,2} CHF 28.00
Mascarponesauce mit Bündner Bergkäse gratiniert
Sautéed Finger Dumplings with seasonal Vegetables on Mascarpone, gratinated with local Mountain Cheese

Carnaroli Risotto mit gebratenen Zucchiniwürfeln, Cherrytomaten und ² CHF 26.00
Kalamata-Oliven garniert mit einem Parmesanchip
Carnaroli Risotto with roasted Courgette Cubes, Cherry Tomatoes and Kalamata Olives gratinated with a Parmesan Chip

Hausgemachte Capuns in Gemüsebouillon mit Bergkäse überschmolzen ¹ CHF 26.00
Homemade Capuns in Vegetable Bouillon and melted Mountain Cheese

Spaghetti Cinque Pi ² CHF 26.00
Panna, pomodoro, prezemolo, piselli e parmegiano
mit Rahm, Tomate, Petersilie, Erbsen und Parmesan
with Cream, Tomato, Parsley, Peas and Parmesan

Veganes grünes Thaicurry mit knackigem Wokgemüse und Jasminduftreis CHF 28.00
Green vegan Thai Curry with Crispy Wok-Vegetables and Yasmin scented Rice

Fisch - Meeresfrüchte - Sand / *Fish - Seafood - Beach*

Miesmuscheln «Bouchot» mit Knoblauch Baguette, Pommes frites oder Reis ¹
Blue Mussels "Bouchot" Seamen Style with Garlic Bread, French Fries or Rice
Vorspeise / *Starter* CHF 21.00
Hauptgang / *Main Course* CHF 28.00

Im Ganzen gebratener Tagesfisch auf geschmortem Fenchel Tagespreis
mit Melone und Salzkartoffeln *Daily Rate*
Sautéed whole Fish of the Day on braised Fennel with Melon and Potatoes

Ossobuco vom Seeteufel auf Zucchetti-Cherrytomatenragout mit ^{1,2}
Kapern, Venere Reis und Noilly Prat Schaum CHF 42.00
Ossobuco of Monkfish on Courgette - Cherry - Tomato - Ragout with Capers Venere Rice and Noilly Prat Foam

Silvretta Fish & Chip`s ^{1,2}
In Tempurateig gebackene Eglifilet`s mit Pommes Frites, Zitrone CHF 36.00
und Sauce Tatare
Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar

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

Fleisch - Stall - Land / *Meat - Stable - Country*

Im Ofen geschmorte Lammhaxe mit seinem Gemüse und Rahmpolenta <i>Knuckle of Lamb braised in the Oven with Vegetables and Cream Polenta</i>	CHF 44.00
Tranchiertes Swiss Prim Schweinsfilet in seinem Jus auf Rahmspitzkohl, Blutorange und gebratenen Rosmarinkartoffel <i>Carved Swiss Prim Fillet of Pork in its Gravy on Creamy Sweetheart Cabbage, Blood Oranges and sautéed Rosemary Potatoes</i>	CHF 42.00
Hausgemachter Black Angus Alpenburger "Silvretta" mit Davoser Bergkäse Prättigauer Speck, Tomaten Salsa und Pommes frites <i>Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta" with Davos Mountain Cheese, Prättigauer Bacon, Tomato Salsa and French Fries</i>	CHF 26.00
<i>Dieter Meier's Oyo de Agua</i> Rindsentrecôte vom Grill "Cafe de Paris" auf Schwarzwurzelgemüse mit Portweinschalotte und gebratenen Schupfnudeln <i>Dieter Meier's Oyo de Agua grilled Beef Entrecôte "Cafe de Paris" on Black Salsify with Port Shallot and sautéed Finger Dumplings</i>	CHF 52.00
Auf der Haut gebratenes Maishuhnbrüstchen mit Risotto und winterlichem Wurzelgemüse an Madeirajus <i>Corn Poulard fried on its Skin with Risotto and seasonal Root Vegetables on Madeira Gravy</i>	CHF 38.00
Zarte Kalbsleberwürfel in Zwiebel-Majoranjus geschwenkt und Kartoffelrösti <i>Tender Calf's Liver Cubes tossed in Onion-Marjoram-Jus served with Roesti</i>	CHF 38.00

Fondue / *Fondue*

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) p. Pers. CHF 55.00

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

Käsefondue (ab 2 Personen)

Unsere Hausmischung ^{1,2} V
aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 33.00
mit Brotwürfeln und Kartoffeln

*Our Home Cheese Fondue ^{1,2} V
of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese with Bread Cubes and Potatoes*

Moitié-Moitié (ab 2 Personen) ^{1,2} V CHF 33.00
aus Greyerzer und Vacherin Fribourgeois

mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Moitié-Moitié – 50/50 ^{1,2} V
of Gruyère and Vacherin Fribourgeois with Bread Cubes and Potatoes*

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

Raclette / *Raclette*

Raclette (ab 1 Person) ² V
mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse CHF 33.00
with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables ²

Desserts / *Desserts*

Blutorangen Crème Brûlée mit Olivenöl-Kuchen Petit Four ^{1,2 V} und glacierten Marroni <i>Blood Orange Crème Brûlée with Olive-Oil-Cake Petit Four and glazed Chestnuts</i>	CHF	16.00
Gratinierte Portwein-Feigen mit einer Kugel Zimtglace ^{1,2 V} <i>Gratinated Port-Figs with a Scoop of Cinnamon Ice Cream</i>	CHF	16.00
Birnen-Nuss Strudel an Nougatsauce ^{1,2 V} <i>Pear – Nut – Strudel on Nougat Sauce</i>	CHF	15.00
Weisses Tobleronemousse in Schokoladen Mille Feuille ² <i>Mousse from White Toblerone in Chocolate Puff Pastry</i>	CHF	15.00
Dessert Surprise	CHF	10.50
Käseauswahl mit Dörrobst und Trauben ² <i>Selection of Cheese with Dried Fruit and Grapes</i>	CHF	17.50

***Glace*² – *Ice Cream*² und *Sorbet* – *Sorbet* :**

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

pro Kugel – <i>per Scoop</i>	CHF	4.00
Schlagrahm – <i>Whipped Cream</i> ²	CHF	1.50
Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.30 Uhr – Zuschlag	CHF	10.00
<i>Room Service from 08.00 am until 09.30 pm – Supplement</i>	CHF	10.00

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

Geschätzte Gäste / Dear guests

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

We are happy to be your host today in our „Silvretta Parkhotel“ and hope you have a pleasant time. Enjoy your meal or as we say in Switzerland „a Guata“:

Ihre Familie / Your family

Erpenbeck & Team

*Warme Küche täglich: 12:00 - 14:00 Uhr
18:00 - 21:30 Uhr*

Selbstgebackene Kuchen und eine Snackauswahl: 14:00 - 18:00 Uhr

*Hot Dishes daily: 12:00 a.m. - 02:00 p.m.
06:00 p.m. – 21.30 p.m.*

Home-made Cakes and an Assortment of Snacks: 02:00 p.m. - 06:00 p.m.

Herkunftsdeklaration: / Origin of Meat:

<i>Rindfleisch – Beef:</i>	<i>Schweiz - Switzerland</i>
<i>Dieter Meier's Oyo de Agua Entrecote</i>	<i>Argentinien - Argentina</i>
<i>Kalbfleisch / Kalbsleber – Veal – Calfs liver</i>	<i>Schweiz – Switzerland</i>
<i>Schweinefleisch - Pork:</i>	<i>Schweiz – Switzerland</i>
<i>Poulet / Maispoularde - Chicken</i>	<i>Frankreich – France</i>
<i>Lamm – Lamb</i>	<i>Irland UK – Ireland UK</i>
<i>Wurstwaren, Schinken, Speck:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Sausage, Ham, Bacon:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Polipo / Tintenfisch – Calamari / Squid:</i>	<i>Italien – Italy</i>
<i>Seeteufel – Monkfish</i>	<i>Island – Island</i>

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