

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit goldigen Croûtons und gerösteten Körnern an vier hausgemachten Dressings zur Wahl (Italien, French, Balsamico, Joghurt) <i>Green Leaf Salad with Crôtons and roasted Seeds on four homemade Dressings for Choice</i>	1,2	CHF	10.50
Nüsslisalat mit sautierten Rehstreifen, Essigzwetschgen, Baumnüssen und Walnussdressing <i>Lamb's Lettuce with sautéed Venison Strips, Vinegar Plums, Walnuts and Walnut Dressing</i>		CHF	19.50
Hausgemachte Pfifferlingsterrine mit Pfirsichkompott und Blattsalatspitzen <i>Homemade Tureen of Chanterelles with Peach Compote and Lettuce Tips in a Crispy Basket</i>		CHF	19.50
Vitello Tonnato Feine Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce mit Crème Fraîche, Kapernbeere und Sardellenfilet		CHF	21.50
Hauptgang / <i>Main Course</i> <i>Thin slices of Veal on Tuna Sauce with Crème Fraîche, Caperberry and Anchovy Fillet</i>		CHF	36.00
Rindstatar nach Art des Küchenchefs serviert mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter - wahlweise mild, pikant oder scharf <i>The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast & Butter Your Choice of mild, spicy or hot</i>	1,2	CHF	26.00
Hauptgang / <i>Main Course</i>		CHF	36.00

Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	1,2	CHF	10.00
Weisses Marronisüppchen mit Trüffelöl parfümiert <i>White Chestnut Soup scented with Truffle Oil</i>		CHF	12.00
Kürbis-Kokosnusscremesüppchen mit Kernöl, Kernen und Croutons <i>Pumpkin-Coconut-Cream Soup with Kernel Oil and Croutons</i>		CHF	12.00
Ochschwanzsuppe mit Chesterstange <i>Oxtail Soup with Chester Bar</i>		CHF	12.00

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

Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi sautiert mit Blattspinat, Ziegenkäse, ^{1,2}
Baumnüssen und getrockneten Aprikosen CHF 25.00
*Homemade Potato-Gnocchi sautéed with Leaf Spinach, Goat Cheese,
Walnuts and dried Apricots*

Spätzlepfanne «Jägerpech» mit Mirza Apfel CHF 25.00
Sautierte Spätzli mit Cassisrotkraut, Rosenkohllaub, glasierten Marroni
und Broccoli, mit Rahm und Bergkäse gratiniert
*Spaetzle Pan «Unlucky Hunter» with Apple Mirza
Sautéed Spaetzle, Cassis-Red Cabbage, Leafs of Brussels Sprouts, glazed Chestnuts
and Broccoli, gratinated with Cream and Mountain Cheese*

Spaghetti mit sautierten Eierschwämmen, getrockneten Tomaten, CHF 25.00
Mango und frischen Blatt Petersilienstreifen
Spaghetti with roasted Chanterelles, dried Tomatoes, Mango and fresh Parsley

Risotto mit süss-saurem Kürbis, Kernöl, Kernen und Parmesanchip CHF 26.00
Risotto with sweet-sour Pumpkin, Kernel Oil, Seeds and Parmesanchip

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

Silvretta Fish & Chips ^{1,2} CHF 34.00
In Tempurateig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und
Sauce Tatar
Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar

Pochierter Bachsaibling im Bouillabaisse Sud mit Gemüsestreifen ¹ CHF 36.00
Sauce Rouille und Kartoffelkugeln
*Poached Speckled Trout in Bouillabaisse Brew with Vegetable Julienne
Sauce Rouille and Potato Balls*

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne unsere Miesmuscheln oder
Fisch im Ganzen. Reservierungen nimmt das Restaurant gerne entgegen.
*Please reserve Blue Mussels or Fresh whole Fish in Advance.
Our Restaurant will take your Reservation*

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

Hausgemachter Black Angus Alpenburger "Silvretta" ^{1, 2} CHF 26.00
mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck, Koriander-Tomaten-Salsa und Rösti Fries
Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"
with Cheddar Cheese, Prättigauer Bacon, Coriander-Tomato-Salsa and Roesti Fries

Gebratenes Hirschkotelette mit Nusskruste auf Rosenkohllaub, ^{1, 2} CHF 38.00
Apfel-Salbeisauce, Süsskartoffel-Piniengnocchi und Mirza Apfel
Sautéed Venison Chop with a Nut Coat on Brussels Sprouts Leaf's,
Apple-Sage-Sauce and Sweet Potato - Pine Nut Gnocchi

Rehrückenmedaillons auf Holundersauce mit Pinien-Broccoli und ^{1, 2} CHF 36.00
gebackener Vanillepolenta, Pozzi Birne
Saddle of Deer Medaillons on Elderberry Sauce with Pine-Broccoli and
baked Vanilla Polenta, Pozzi Pear

Rehpfeffer "Silvretta" mit Cassisrotkraut, Rosenkohl, ^{1, 2} CHF 34.00
glasierten Marroni, goldigen Spätzli und Mirza Apfel
Venison Pepper "Silvretta" with Cassis Red Cabbage, Brussels Sprouts,
glazed Chestnuts, golden Spaetzle and Apple Mirza

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen auf Artischockenragout mit Tomate und ^{1, 2}
Frühlingslauch an neuen Kartoffeln mit Rosmarinduft CHF 36.00
Filled Guinea Fowl on Artichoke-Ragout with Tomato and Spring Onions
New Potatoes with Rosemary Scent

Kalbs - Cordon Bleu mit Taleggio Käse und Bündner Rohschinken ^{1, 2}
Gemüse Bouquet und Kartoffelscheiben CHF 44.00
Veal Cordon Bleu filled with Taleggio Cheese and Grisons Country Ham
Fresh Vegetables and Potato Slices

Käse- oder Chinoisefondue bereiten wir Ihnen gerne auf Vorbestellung zu.
Cheese- or Chinoise Fondue can be prepared for you if ordered in advance.

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

Desserts / *Desserts*

Tarte Tatin von der Aprikose mit hausgemachtem Holunderglace ^{1,2 V} <i>Tarte Tatin from Apricot with homemade Elder Ice Cream</i>	CHF	14.00
Hausgemachter Strudel an Vanillesauce mit einer Kugel Rum Raisin Glace ^{1,2 V} <i>Homemade Strudel on Vanilla-Sauce with a Scoop of Rum Raisin Ice Cream</i> Fragen Sie Ihren Kellner nach der Füllung – <i>please ask your waiter for the filling</i>	CHF	14.00
“Vermicelles” ² Marronipüree (ohne Kirsch) mit Meringue, Rahm und einer Kugel Vanilleglace <i>Puree of Chestnuts (without Alcohol) with Meringue, Cream and a Scoop of Vanilla Ice Cream</i>	CHF	12.00
Bratapfelparfait an Toffifeesauce ² <i>Baked Apple on Toffifee Sauce</i>	CHF	13.00
Dessert Surprise – nach Art des Hauses <i>Dessert Surprise – a la Maison</i>	CHF	10.50
Käseauswahl mit Dörrobst und Trauben ² <i>Selection of Cheese with Dried Fruit and Grapes</i>	CHF	17.50
Frappé & Glace – Frappé & Ice Cream ² Bitte fragen nach unserer Auswahl – <i>Please ask for our Assortment</i>		
pro Frappé – per Frappé	CHF	11.00
pro Kugel – per Scoop	CHF	4.00
Schlagrahm – Whipped Cream	CHF	1.50
Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.30 Uhr – Zuschlag <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>Poulet / Maispoularde - Chicken</i>	<i>Frankreich – France</i>
<i>Rind – Beef</i>	<i>Schweiz - Switzerland</i>
<i>Perlhuhn - Guinea Fowl</i>	<i>Frankreich - France</i>
<i>Bachsaiibling – Speckled Trout</i>	<i>Schweiz - Switzerland</i>
<i>Egli – Perch</i>	<i>Deutschland - Germany</i>
<i>Wurstwaren, Schinken, Speck:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Sausage, Ham, Bacon:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Reh Entrecote</i>	<i>Österreich/Ungarn</i>
<i>Hirsch Kotellette</i>	<i>Neuseeland</i>
<i>Rehpfeffer / Schnitzel</i>	<i>Österreich</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Ochsenschwanz</i>	<i>Schweiz</i>

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