



Stübli Karte



Nachmittagskarte

Afternoon Menu

Suppen / Soups

CHF

Tagessuppe / Soup of the Day Frisch zubereitet und jeden Tag anders <i>Freshly made and different every Day</i>	10.00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot Homemade Goulash Soup with Bread	14.00

Sandwiches

Clubsandwich mit Pommes "Silvretta Style", Salat, Poulet, Speck, Gurke, Tomate und Ei auf gerösteten Toastscheiben <i>Club Sandwich with French Fries "Silvretta Style", Salad, Chicken, Bacon, Cucumber, Tomato and Egg on Toast</i>	24.00
--	-------

Sandwich mit:

- | | |
|--|------|
| • Bündner Rohschinken ¹
<i>Grisons Dried Cured Ham</i> | 9.00 |
| • gekochter Schinken ¹
<i>Boiled Ham</i> | 8.00 |
| • Salami ¹
<i>Salami</i> | 8.00 |
| • Bergkäse ¹
<i>Mountain Cheese</i> | 9.00 |

Pasta / Fleisch / Salat

CHF

Spaghetti an Tomatensauce oder Sauce Bolognese 24.00
mit Parmesan-Flocken ^{1,2} V
*Spaghetti with Tomato Sauce or Sauce Bolognese
with Parmesan flakes*

Nüsslisalat mit gebackenem Camembert, ² V 19.50
Nüssen und Preiselbeer Dressing
*Lamb's Lettuce with baked Camembert,
Nuts and Cranberry-Dressing*

Black Angus Alpenburger ^{1,2} im Black Pepper Bun 26.00
hausgemacht mit Cheddar Käse,
Prättigauer Speck, Tomaten-Salsa und Rösti Frites
*Black Angus Beef Burger in Black Pepper Bun
with Cheddar Cheese, Grisons' Bacon, Tomato-Salsa
and "Rösti Fries"*

Prättigauer Plättli 28.00
Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz,
Bauernspeck und Bündner Bergkäse
*Local Specialities from The Grisons
Dry Cured Ham, Air Dried Beef, Salsiz,
Farmer's Bacon and Mountain Cheese*

Fish & Chips "SILVRETTA" ¹ 34.00
In Tempurateig gebackene Eglifilets
mit Kartoffel Wedges, Zitrone und Sauce Tartare
*Perch fillets in Tempura Batter
with Potato Wedges, Lemon and Sauce Tartar*

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish - ¹ = mit / with Gluten-- ² = mit / with Lactose / milk sugar
Alle Preise sind inkl. MwSt. - All prices are including VAT

Süsses / Sweets

CHF

Hausgemachter Strudel mit Vanillesauce ^{1,2} 14.00
und Rum-Rosinen Glace
*Homemade Strudel with Vanilla Sauce
and Rum-Raisin Ice Cream*

Hausgemachte Kuchen ^{1,2} 7.50
Homemade Cake & Pie

Frappé & Glace – *Frappé & Ice Cream* ²
Wechselnde Sorten / *Changing Variety*

- Pro Frappé – *per Serving* 11.00
- Pro Kugel – *per Scoop* 4.00
- Schlagrahm – *Whipped Cream* 1.50

Coupe Danmark 13.50

3 Kugeln Bourbon Vanille Eis mit
warmer Schokoladensauce,
Rahm und Biskuit
*3 Scoops of Bourbon Vanilla Ice Cream with
Warm Chocolate Sauce, Whipped Cream and Biscuit*

Coupe Nusknacker 13.50

Je 1 Kugel Maple Walnuts,
Haselnuss und Macadamia Eis
Rahm, Biskuit und geröstete Nüsse
*1 Scoop each of Maple Walnut, Hazelnut and
Macadamia Ice Cream
with Whipped Cream, Biscuit and Roasted Nuts*

Café Glace 13.50

Je 1 Kugel Cappuccino, Espresso Krokant und
Bourbon Vanille Eis, Rahm, Biskuit und Café Topping
*1 Scoop each of Cappuccino, Espresso Brittle and
Bourbon Vanilla Ice Cream
With Whipped Cream, Biscuit and Coffee Topping*

Coupe Tropic Mountain 13.50

Je 1 Kugel Passionsfrucht-, Erdbeer-Himbeer- und
Grapefruit Sorbet mit Biskuit auf Fruchtsalat
*1 Scoop Sorbet each of Passion Fruit, Strawberry-Raspberry,
and Grapefruit with Biscuit and Fruit Salad*

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 look forward to being your host in our Silvretta Parkhotel today and wish you pleasant hours and "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:

Poulet / Maispoularde - Chicken	Frankreich – France
Rind (Angus, Filet, Tatar) – Beef	Schweiz - Switzerland
Schwertfisch – Swordfish	Sri Lanka – Indian Ocean
Barsch / Egli – Perch	Deutschland – Germany
Kabeljau – Cod	Russland - Russia
Kalbsbäckchen – Veal Cheek	Niederlande - Netherlands
Lammentrecote - Lamb	Irland / Neuseeland
Entenbrust – Duck Breast	Frankreich - France
Spanferkel – Suckling Pig	Schweiz – Switzerland
Moscardino Krake – Octopus	Vietnam – Vietnam