



## Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit goldigen Croûtons, Goji-Beeren und gerösteten Körnern an hausgemachtem Dressing (Italien, French, Balsamico, Joghurt) <i>Green Leaf Salad with Crôtons, Goji Berries and roasted Pumpkin Seeds on a Homemade Dressing of your Choice (Italian, French, Balsamico or Joghurt)</i>	<sup>1,2</sup> CHF	11.50
Gebackener Camembert auf Nüsslisalat mit Nüssen an Preiselbeer Dressing <i>Lamb's Lettuce with baked Camembert, Nuts on Cranberry-Dressing</i>	<sup>2</sup> V CHF	19.50
Geräucherte Entenbrusttranchen auf Beluga-Linsensalat begleitet von Kumquats Relish und Balsamico Essig <i>Smoked Duck Breast Slices on a Beluga Lentil Salad accompanied by Kumquats Relish and Balsamico Vinegar</i>	CHF	19.50
Schwertfisch-Carpaccio an Brombeerdressing mit Blattsalaten im Knusperkörbchen <i>Swordfish Carpaccio on Leaf Salads on Blackberry Dressing served in a Crispy Basket</i>	CHF	20.50
Rindstatar nach Art des Küchenchefs mit Zwiebeln und Kapern, serviert mit Toast & Butter (wahlweise mild, pikant oder scharf) <i>The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast &amp; Butter (Either mild, spicy or hot)</i> Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	<sup>1,2</sup> CHF	26.00
Gedämpfte Randenscheiben mit Apfel-Zwiebel-Marmelade und Curry-Vinaigrette <i>Steamed Beetroot Slices with Apple-Onion Jam and Curry-Vinaigrette</i>	<sup>2</sup> V CHF	18.50

## Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	<sup>1,2</sup> CHF	10.00
Weisses Marronisüppchen mit Trüffelöl parfümiert <i>White Chestnut Soup scented with Truffle Oil</i>	<sup>1,2</sup> CHF	12.00
“Toskanische Fischsuppe à la Cacciucco” mit gerösteten Brotscheiben aus delikaten Fischwürfeln & Meeresfrüchten im eigenen Sud gegart, verfeinert mit Weisswein und Tomatensauce <i>“Tuscan Fish Soup à la Cacciucco“ with toasted Bread, made from delicate Fish Cubes &amp; Seafood refined with White Wine and Tomato Sauce</i>	<sup>2</sup> CHF	14.50

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



## Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, <sup>1,2</sup> gratiniert mit Davoser Bergkäse Wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich <i>Homemade sauteed 'Quarkpizokel' with Young Vegetables and Mountain Cheese from Davos</i>	CHF 26.00 + CHF 06.00
Sämiges Pilzrisotto mit Mascarpone und Gemüse-Stroh <sup>2</sup> <i>Creamy Mushroom Risotto with Mascarpone and Vegetable Straw</i>	CHF 27.00
Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart und <sup>2</sup> mit Bergkäse überschmolzen <i>Grisons «Capuns» cooked in Vegetable Bouillon topped with melted Mountain Cheese</i>	CHF 26.00
Ravioli gefüllt mit "Cacio" Schafsweichkäse und schwarzem Pfeffer <sup>1,2</sup> geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Nüssen und Parmesanflocken <i>Ravioli filled with "Cacio" Soft Sheep's Cheese and Black Pepper tossed with Dried Tomatoes, Nuts and Parmesan Flakes</i>	CHF 24.00
Gelbes Kokosnussmilch-Curry aus Kichererbsen, <sup>1, V</sup> Süsskartoffel und Blumenkohl mit Thailändischem Basmati-Reis <i>Yellow Coconut Milk Curry made from Chickpeas, Sweet Potato and Cauliflower with Thai Basmati Rice</i>	CHF 24.00

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



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

Im Ganzen gebratener Tagesfisch auf Blattspinat <sup>2</sup> pro 100g - CHF 14.00  
mit Portwein-Schalotten und kleinen Kartoffelchen  
in Butter geschwenkt  
*Whole sautéed Fish of the Day on Spinach Leaves  
with Port Wine Shallots and small Potatoes,  
tossed in Butter*

Silvretta Fish & Chips <sup>1,2</sup> CHF 34.00  
In Tempura-Teig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und  
Sauce Tartare  
*Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar*

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet auf Federkohlgemüse <sup>1,2</sup> CHF 42.00  
mit Thymiankartoffeln und leichtem Pommery-Senf Schaum  
*Cod Fillet sautéed on it's Skin on Kale Vegetables,  
with Thyme Potatoes and a light Pommery Mustard Foam*

Miesmuscheln nach Seemann's Art CHF 28.00  
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites Vorspeise CHF 21.00  
*Mussels 'Seaman's Kind'  
accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries  
Baguette = <sup>1,2</sup>*

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



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

Hausgemachter Black Angus Alpenburger "Silvretta" <sup>1,2</sup> mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa dazu Rösti Fries <i>Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"</i> <i>with Cheddar Cheese, Prättigauer Bacon, Coriander-Tomato-Salsa</i> <i>served with 'Rösti Fries'</i>	CHF	26.00
In Blauburgunder geschmorte Kalbskopfbäckchen mit winterlichem <sup>1,2</sup> Wurzelgemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchi <i>Veal Cheek Braised in Pinot Noir with Wintry Root Vegetables</i> <i>and homemade Potato Gnocchi</i>	CHF	44.00
Spanferkel-Kotelette auf Berglinsengemüse in Altbier-Jus und <sup>1</sup> goldigen Kartoffelwürfeln <i>Suckling Pork Chops on Mountain Lentil Vegetables with 'Altbier-Jus'</i> <i>and Golden Potato Cubes</i>	CHF	42.00
Zartes Lamm-Entrecôte mit Nusskruste, Thymianjus, <sup>2</sup> Zucchini-Peperonigemüse und gebratenen Polenta-Ecken <i>Tender Lamb Steak with Nut Crust, Thyme Jus,</i> <i>Zucchini and Pepper Vegetables and sautéed Polenta-Corners</i>	CHF	45.00
Surf & Turf aus Rindsfilet und Moschuskrake an <sup>1,2</sup> Prinzessbohnen, Tannenzapfen-Kroketten und Mango Chutney <i>Surf &amp; Turf made from Beef Fillet and Moscardini Octopus</i> <i>Princess Beans, Pine Cone Croquettes and Mango Chutney</i>	CHF	56.00
Auf der Haut gebratene Maishuhnbrust an pikanter Erdnussbuttersauce <sup>1,2</sup> mit Lauchrisotto, Lauchasche und grillierter Karotte <i>Corn Chicken Breast sautéed on the skin served with Spicy Peanut Butter Sauce,</i> <i>Leek Ash and Grilled Carrots</i>	CHF	38.00

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



## Fondue / *Fondue*

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

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

*Beef, Veal, Lamb 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 <sup>1,2</sup> v  
aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 33.00 p.p.  
mit Brotwürfeln und Kartoffeln

*Our House Blend Cheese Fondue <sup>1,2</sup> v  
of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese  
with Bread Cubes and Potatoes*

Moitié-Moitié (ab 2 Personen) <sup>1,2</sup> v CHF 33.00 p.p.  
aus Greyerzer und Vacherin Fribourgeois  
mit Brotwürfeln und Kartoffeln

*Moitié-Moitié – 50/50 <sup>1,2</sup> 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) <sup>2</sup> v*  
*mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse* CHF 33.00  
*with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables <sup>2</sup>*

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



## Desserts / *Desserts*

Hausgemachtes Bratapfel-Parfait an feiner Toffifee-Sauce <sup>1,2</sup> V <i>Homemade baked Apple Parfait on a fine Toffifee Sauce</i>	CHF	16.00
Mandarinen-Mousse mit Schokoladenbiskuit auf Himbeer-Spiegel <sup>2</sup> <i>Mandarin Mousse with Chocolate Biscuit on a Raspberry Mirror</i>	CHF	16.00
Kirsch-Bananen Strudel an Baileys-Sauce und <sup>1,2</sup> "Macadamia Dulce de Leche - Glace" <sup>2</sup> <i>Cherry and Banana Strudel with Baileys Sauce and "Macadamia Dulce de Leche - Ice Cream"</i>	CHF	15.00
Gebackenes Eis an lauwarmen Amaretto-Zwetschgen <sup>1,2</sup> <i>Baked Ice Cream on lukewarm Amaretto Plums</i>	CHF	13.00
Dessert Surprise – nach Art des Hauses <i>Dessert Surprise – À la Maison</i>	CHF	10.50
Winterlicher Obst-Crumble mit Erdnüssen, Marzipan und Zimtglace <sup>1,2</sup> <i>Wintry Fruit Crumble with Peanuts, Marzipan and Cinnamon Ice Cream</i>	CHF	14.00
Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.30 Uhr – Zuschlag 10.00 <i>Room Service from 08.00 am to 09.30 pm – Surcharge</i>	CHF	

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

<i>Warme Küche täglich:</i>	<i>12:00 - 14:00 Uhr 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. 06:00 p.m. – 21.30 p.m.</i>
<i>Home-made Cakes and an Assortment of Snacks:</i>	<i>02:00 p.m. - 06:00 p.m.</i>

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

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

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