



Vorspeisen / *Starters*

Saisonale Blattsalatspitzen mit goldigen Croûtons, Gojibeeren ¹ und gerösteten Körnern mit einem unserer 4 Hausdressings zur Wahl <i>Green Leaf Salad with Crôutons, Goji Berries and roasted Pumpkin Seeds on a Homemade Dressing of your Choice (Italian, French, Balsamico or Joghurt)</i>	CHF 11.50
Grüner Blattsalat mit gebratenen Rindfleischstreifen an Sesam- Sojadressing und knackig mariniertem Asia-Gemüse <i>Green lettuce with fried Beef Strips on Sesame Soy Dressing and crunchy marinated Asian Vegetables</i>	CHF 22.50
Bunte Blattsalate mit frischen Früchtespalten, Kernen, Nüssen und ² sautierten Pouletbruststreifen an hausgemachtem Joghurt-Currydressing <i>Colourful Leaf Salads with slices of Fresh Fruits, Seeds, Nuts and sautéed Chicken Breast Strips with homemade Yoghurt Curry Dressing</i>	CHF 19.50
Lammrücken-Carpaccio an dreierlei Peperoni-Vinaigrette mit Blattsalaten im Knusperkörbchen <i>Lamb Carpaccio with three Types of Peperoni Vinaigrette with Lettuce in a crispy Basket</i>	CHF 21.00
Rindstatar nach Art des Küchenchefs mit Zwiebeln und Kapern, ^{1,2} serviert mit Toast & Butter (wahlweise mild, pikant oder scharf) <i>The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast & Butter (either mild, spicy or hot)</i>	CHF 26.00
Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	CHF 36.00
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senfsoße und gezupften Blattsalatspitzen <i>Graved Salmon with Honey-Mustard Sauce and Lettuce Tips</i>	CHF 21.50
Artischocken-Quinoa-Salat mit bunten Blattsalaten und Tomaten-Koriander-Salsa <i>Artichoke Quinoa Salad with colourful Lettuce, Tomato and Cilantro Salsa</i>	CHF 17.50

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



Suppen / *Soups*

Tagessuppe ^{1,2} <i>Soup of the Day</i>	CHF 10.00
Bündner Gerstensuppe ¹ <i>Grisons Barley Soup</i>	CHF 12.50
Rindsconsommé Monte Carlo ^{1,2} <i>Beef Consommé Monte Carlo</i>	CHF 12.50

Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, ^{1,2} gratinert mit Davoser Bergkäse wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / <i>with Grisons Dried Meat</i> + <i>Homemade sauteed 'Quarkpizokel' with Young Vegetables and Mountain Cheese from Davos</i>	CHF 24.00 CHF 06.00
Carnarolirisotto ^{1,2} mit zweierlei gehobeltem Spargel und Parmesanchip <i>Carnaroli Risotto with two kinds of Asparagus and Parmesan Chip</i>	CHF 24.00
Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart ^{1,2} und mit Bergkäse überschmolzen wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / <i>with Grisons Dried Meat</i> + <i>Grisons «Capuns» cooked in Vegetable Bouillon topped with melted Mountain Cheese</i>	CHF 24.00 CHF 06.00
Penne Rigate in Kokosnussmilch ^{1,2} mit Rotem Thaicurry und gegartem Wokgemüse <i>Penne Rigate in Coconut Milk with Red Thai Curry and Wok Vegetables</i> Wahlweise mit Riesengarnelen oder sautierten Rindfleischwürfeln + <i>Optionally with King Prawns or sautéed Beef Cubes</i>	CHF 24.00 CHF 09.00
Spaghetti an Tomatensauce oder Bolognaise mit Parmesanflocken ² <i>Spaghetti with Tomato Sauce oder Bolognaise with Parmesan</i>	CHF 24.00

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



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

Silvretta Fish & Chips ^{1,2} 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

Sautierte Riesencrevetten im Pfännchen mit Olivenöl,
gefüllten Oliven, Knoblauch, getrockneten Tomaten und Chili
dazu Zucchini und Reistimbale

*Sautéed King Prawns in a Pan with Olive Oil,
stuffed Olives, Garlic, sun-dried Tomatoes and Chilli
served with Zucchini and Rice Timbale*

Gebratenes Forellenfilet auf Safran-Rucolarisotto ^{1, 2} CHF 35.00
mit Weissweinsauce «Beurre Blanc»

*Fried Trout Fillet on Saffron Rocket-Risotto
with White Wine Sauce "Beurre Blanc"*

Auf Vorbestellung 24Std. - *on pre - order 24 hrs*

Im Ganzen gebratener Tagesfisch auf Blattspinat ² pro 100g - CHF 16.00
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*

Auf Vorbestellung 24Std. - *on pre - order 24 hrs*

Miesmuscheln nach Seemann's Art ¹ CHF 28.00
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites *Vorspeise* CHF 22.00

Blue Mussels 'Seaman's Kind'

accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries

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



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

Black Angus Alpenburger "Silvretta" ^{1, 2} mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa dazu Rösti Fries <i>Black Angus Beef Burger "Silvretta"</i> <i>with Cheddar Cheese, Praettigauer Bacon, Cilantro-Tomato-Salsa</i> <i>served with 'Roesti Fries'</i>	CHF 26.00
Grilliertes Rindsentrecôte an Pfeffer-Cognacsauce ¹ mit saisonaler Gemüsebeilage und Pommes Frites <i>Grilled Beef Entrecôte on Pepper Cognac Sauce</i> <i>Seasonal Vegetables and French Fries</i>	CHF 49.50
Backhendl im Kokosmantel mit ^{1, 2} <i>pikantem Pfirsichrelish im Körbchen serviert dazu Bratkartoffeln</i> <i>Fried Chicken in a Coconut Coating</i> <i>with spicy Peach Relish in a Basket, served with Home Fried Potatoes</i>	CHF 34.00
Feines vom Lamm auf grillierter Peperoni ^{1, 2} mit Rotweinspinat und Polenta-Lolli (Lammkarree und Lammrücken) <i>Lamb on grilled Pepperoni with Red Wine Spinach and Polenta</i> <i>(Rack of Lamb and Saddle of Lamb)</i>	CHF 52.00
Geschmorte Truten Involtni an Vanille-Karotten ^{1, 2} mit Steinpilzrahmsauce und Kartoffelgnocchi <i>Braised Turkey Involtni with Vanilla Carrots, Porcini Cream Sauce</i> <i>and Potato Gnocchi</i>	CHF 34.00
Wiener Kalbsschnitzel mit Gemüse, Pommes Frites und Preiselbeeren ^{1, 2} <i>Viennese Veal Schnitzel with Vegetables, French Fries and Cranberries</i>	CHF 52.00

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



Desserts / *Desserts*

Parfait -Törtchen aus Erdbeer und Rhabarber an weisser ^{1,2} V Schokoladensauce mit Minze <i>Parfait Tartlet made of Strawberry and Rhubarb on White Chocolate Sauce with Mint</i>	CHF	16.00
Dreierlei Tobleronemousse auf Schokoladenbiskuit mit Kirschsauce ^{1, 2} <i>Three kinds of Toblerone Mousse on Chocolate Biscuit with Cherry Sauce</i>	CHF	16.00
Hausgemachter Apfelstrudel an Eierlikörsauce mit ^{1,2} Haselnuss - Glace <i>Homemade Apple Strudel on Egnog Sauce and Hazelnut Ice Cream</i>	CHF	16.00
Mascarpone Pavlova an Waldbeerenragout ² <i>Mascarpone Pavlova with Wild Berry Ragout</i>	CHF	12.50
Passionsfrucht Crème Brûlée mit Mangosorbet und ² Brownie Petit Four <i>Passion Fruit Crème Brûlée with Mango Sorbet and Brownie Petit Four</i>	CHF	16.00
Dessert Surprise – Nach Art des Hauses <i>Dessert Surprise – À la Maison</i>	CHF	12.50
Frappé & Glace – <i>Frappé & Ice Cream</i> ² Wechselndes Sortiment – <i>Changing Selection</i>		
pro Frappé – <i>per Frappé</i>	CHF	11.00
pro Kugel – <i>per Scoop</i>	CHF	4.00
Schlagrahm – <i>Whipped Cream</i>	CHF	1.50
Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.00 Uhr – Zuschlag <i>Room Service from 08.00 am to 09.00 pm – Surcharge</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 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



Herkunftsdeklaration: / Origin of Meat:

<i>Trutenbrust / Turkey</i>	<i>Ungarn/ Hungary</i>
<i>Rindsentrecote / Beef</i>	<i>Ojo de Agua - Argentinien / Argentina</i>
<i>Kalbsrücken / Veal</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Lamm / Lamb</i>	<i>Irland & Neuseeland / Ireland & NZ</i>
<i>Gänselebermousse / Goose Liver Mousse</i>	<i>Frankreich / France</i>
<i>Forellenfilet / Trout Filet</i>	<i>Italien / Italy</i>
<i>Lachsfilet / Salmon Filet</i>	<i>Norwegen / Norway</i>
<i>Egli - Barsch / Perch</i>	<i>Deutschland / Germany</i>
<i>Crevetten / Shrimps</i>	<i>Indien / India</i>
<i>Rindstatar / Filet / Beef Tartare / Filet</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Black Angus Hackfleisch / Black Angus Minced</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Bündnerfleisch / Grisons Air- dried beef</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>
<i>Miesmuscheln / Blue Mussels</i>	<i>Holland / Netherlands</i>
<i>Speck / Bacon</i>	<i>Schweiz / Switzerland</i>

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