



Seit 152 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 152 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, has been a landmark in terms of infrastructure, facilities and services. At the time of the construction Silvretta Parkhotel was the largest construction site in

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.



*which
the
the
whole*



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>	V, 1, 2 CHF 11.50
Feiner Nüsslisalat mit gebratener Geflügelleber, lauwarmen Apfelecken und rotem Zwiebelconfit an Majorandressing <i>Fine Lambs Lettuce with Sautéed Poultry Liver, Lukewarm Apple Wedges and Red Onion Confit with Marjoram Dressing</i>	1 CHF 19.50
Angemachte frische Thunfischwürfel auf Avocadotatar im Blätterteigring mit zarten Blattsalatspitzen an Sesamdressing <i>Diced Fresh Tuna on Avocado Tartar in a Puff Pastry Ring with Plucked Lettuce Tips on Sesame Dressing</i>	1, 2 CHF 21.00
Kalbsbrustcarpaccio an lauwarmem Kartoffeldressing mit Kürbiskern-Öl gerösteten Kernen und gezupften Blattsalaten im Knusperkörbchen <i>Veal Breast Carpaccio on Warm Potato Dressing with Pumpkin Seed Oil Roasted Seeds and Plucked Leaf Lettuce in a Crispy Basket</i>	1, 2 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 & Butter (either mild, spicy or hot)</i>	1, 2 CHF 26.00
Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	CHF 36.00

Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	1, 2 CHF 10.00
Helles Kastaniensüppchen mit karamelisierten Marroni und weissem Trüffelöl parfümiert <i>Light Chestnut Soup with Caramelized Chestnuts and White Truffle Oil perfumed</i>	V, 1, 2 CHF 13.00
Klare Tomatenconsommé mit Wodka, Concassée und Croûtons <i>Clear Tomato Consommé with Wodka, Concassée and Croûtons</i>	1 CHF 13.00

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



Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

- Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, ^{V, 1, 2} CHF 26.00
gratiniert mit Davoser Bergkäse
Wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / *available with Bündnerfleisch* + CHF 9.00
Homemade Sauteed 'Quarkpizokel' with Young Vegetables and Mountain Cheese from Davos
- Sämiges Safranrisotto mit angebratenen Shii Take Pilzen und Artischocke ² CHF 27.00
Creamy Saffron Risotto with Roasted Shii Take Mushrooms and Artichoke
- Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart und ^{V, 1} CHF 26.00
mit Bergkäse überschmolzen
Grisons «Capuns» Refined in Vegetable Broth topped with melted Mountain Cheese
Wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / *available with Bündnerfleisch* + CHF 9.00
- Panzerotti Valtellina gefüllt mit Aubergine und jungem Mozzarella ^{V, 1, 2} CHF 24.00
geschwenkt in Olivenöl mit Rucola und Parmesan
Panzerotti Valtellina Stuffed with Aubergine and Young Mozzarella Tossed in Olive Oil with Rocket and Parmesan Cheese
- Veganes Kürbis-Spinat- Curry mit Kokosmilch und gerösteten ^V CHF 24.00
Cashewkernen, dazu servieren wir Thailändischer Jasminreis
Vegan Pumpkin and Spinach Curry with Coconut Milk and Roasted Cashews Cashew Nuts, Served with Thai Jasmine Rice
- Spaghetti an Wildschweinsugo, Karotten, Sellerie, Parmesanflocken ^{1, 2} CHF 28.00
und frischer Blattpetersilie
Spaghetti with Wild Boar Sugo, Carrots, Celery, Parmesan Flakes and Fresh Leaf Parsley

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



Fisch & Meeresfrüchte / *Fish & Seafood*

Im Ganzen gebratener Tagesfisch ¹ serviert mit Wintergemüsen und kleinen, in Butter geschwenkten Kartoffelchen <i>Fish of the Day with Winter Vegetables and Small Potatoes, Tossed in Butter</i>	pro 100g - CHF 15.00
Silvretta Fish & Chips ^{1,2} In Tempura-Teig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und Sauce Tartare <i>Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar</i>	CHF 36.00
Mit Garnele und mediterranem Gemüse gefüllte Tintenfisch-Tube ² auf weissem Carnarolirisotto mit Safranschaum <i>Squid Tube Filled with Shrimp and Mediterranean Vegetables on White Carnaroli Risotto with Saffron Foam</i>	CHF 36.00
Gebratenes Zanderfilet mit Sardelle gespickt auf Rahmspitzkohl mit ^{1,2} Grapefruitfilets und hausgemachten Lakritzgnocchi <i>Sautéed Fillet of Pike-Perch with larded Anchovy on Creamed Pointed Cabbage with Grapefruit Fillets and Homemade Liquorice Gnocchi</i>	CHF 41.00
<u>Auf Vorbestellung 24 Std. – on pre-order 24 hours</u>	
Miesmuscheln nach Seemann's Art ^{1,2} mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites <i>Blue Mussels "Seaman's Style"</i> <i>Accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries</i>	CHF 28.00 Vorspeise CHF 22.00

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = 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) V 1,2
Unsere Hausmischung
aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 35.00
mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Our Home Mix Cheese Fondue
of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese
with Bread Cubes and Potatoes*

Moitié-Moitié (ab 2 Personen) V, 1,2 CHF 35.00
aus Greyerzer und Vacherin Fribourgeois
mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Moitié-Moitié – Fifty / Fifty 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) V, 2 CHF 35.00
mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse
*with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables*²

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



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

- Hausgemachter Black Angus Alpenburger "Silvretta" ^{1, 2} CHF 26.00
mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa
dazu Ostschwiizer Pommes Frites
Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"
with Cheddar Cheese, Prättigauer Bacon, Coriander-Tomato-Salsa
served with East-Switzerland French Fries
- Zartes Rindsschmorbratenmedaillon nach Ratsherren Art mit Rotweinsauce, CHF 39.00
Rosinenblaukraut und Jan`s Kartoffelklösschen ^{1, 2}
Tender Braised Beef Medallion "Ratsherren" Style with Red Wine Sauce,
Raisin Red Cabbage and Jan`s Potato Dumplings
- Schweinsfilet aus Schweizer Zucht auf Rahmspitzkohl mit Backpflaume ^{1, 2} CHF 42.00
Speck, Traubenjus und Rösti-Viereck
Swiss Pork Tenderloin on Creamed Pointed Cabbage with Prune, Bacon,
Grape Jus and Rösti Square
- Wiener Kalbsschnitzel mit saisonaler Gemüsebeilage und Ostschwiizer ^{1, 2} CHF 52.00
Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren
Viennese Veal Escalope with Seasonal Vegetable Garnish and East-Switzerland
French Fries, Lemon and Cranberries
- Rindsentrecôte «Ojo de Agua» vom Grill mit Kräuterbutter, ^{1, 2} CHF 49.00
mediterranem Grillgemüse und Süsskartoffel Pommes Frites
Grilled Beef Entrecôte «Ojo de Agua» with Herb Butter, Mediterranean
Grilled Vegetables and Sweet Potato French Fries
- Schweizer Backhend'l "Silvretta Style" mit Zwetschgen Relish, ^{1, 2} CHF 36.00
Wintergemüse und Bratkartoffeln
Swiss Backhend'l "Silvretta Style" (Baked Chicken) with Plum Relish,
Winter Vegetables and Roast Potatoes

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



Desserts / *Desserts*

Honigparfait aus unserer Pâtisserie mit Portwein-Feigen und karamellisierten Mandeln dekoriert <i>Honey Parfait from our Pâtisserie with Port Wine Figs and Caramelised Almonds</i>	^{1,2}	CHF 16.00
Feines Lebkuchen Tiramisu „Silvretta“ mit süssem Trüffel aus Eigenproduktion <i>Fine Gingerbread Tiramisu "Silvretta" with Sweet Truffles from our Pastry</i>	^{1, 2}	CHF 16.00
Apfel – Haselnuss - Strudel mit Vanille-Crèmesauce und hausgemachtem Nougatglace <i>Apple - Hazelnut Strudel with Vanilla Cream Sauce and Homemade Nougat Ice Cream</i>	^{1, 2}	CHF 16.00
Hausgemachtes Pistazien Brownie mit Birnenmousse und Mandelhippe <i>Homemade Pistachio Brownie with Pear Mousse and Almond Hip</i>	^{1, 2}	CHF 15.00
Dessert Surprise – Nach Art des Hauses <i>Dessert Surprise – à la Maison</i>		CHF 11.00
Frappé & Glace – <i>Frappé & Ice Cream</i> ² Wechselndes Sortiment – <i>Changing Selection</i>		CHF 11.00 / 4.00
pro Kugel – <i>per Scoop</i>		CHF 4.00
Schlagrahm – <i>Whipped Cream</i>		CHF 1.50
Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.30 Uhr – Zuschlag <i>Room Service from 08.00 am to 09.30 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

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:

Geflügelleber – <i>Chicken Liver</i>	Schweiz – <i>France</i>
Kalbsbrust – <i>Breast of Veal</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Rindstatar – <i>Beef Tatar</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Wildschwein – <i>Wild Boar</i>	Österreich/BRD – <i>Austria/Germany</i>
<i>Black Angus</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Rindsschmorbraten – <i>Braised Beef</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Schweinefilet - <i>Pork Tenderloin</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Kalbsnierstück – <i>Veal Tenderloin</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Rinder Entrecote – <i>Beef Entrecote</i>	Argentinien - <i>Argentina</i>
Poulet - <i>Chicken</i>	Schweiz - <i>Switzerland</i>
Wurstwaren, Schinken, Speck –	Schweiz - <i>Switzerland</i>
<i>Sausages, Ham, Bacon</i>	
Thunfisch - <i>Tuna</i>	Malediven - <i>Maldives</i>
Egli – <i>Perch</i>	Deutschland – <i>Germany</i>
Garnele - <i>Shrimp</i>	Vietnam - <i>Vietnam</i>
Kalmar - <i>Squid</i>	Spanien - <i>Spain</i>
Zander - <i>Pikeperch</i>	Rumänien - <i>Romania</i>
Miesmuscheln – <i>Blue Mussels</i>	Niederlande - <i>Netherlands</i>

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