



Seit 153 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 153 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, which has been a landmark in terms of infrastructure, facilities and services. At the time of the construction the Silvretta Parkhotel was the largest construction site in the whole 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.



Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit goldigen Croûtons, Goji-Beeren und gerösteten Körnern an hausgemachtem Dressing (Italien, French, Balsamico, Joghurt) <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>	V, 1, 2	CHF 11.50
“Summerbowl Madrisa” Rucola- und Blattsalat mit Cherrytomaten, Erdbeeren, Mini-Mozzarella an Balsamicodressing mit Parmesanspänen <i>Rocket and Leaf Salad with Cherry Tomatoes, Strawberries, Mini Mozzarella on Balsamic Dressing with Parmesan Shaving</i>	V, 2	CHF 15.50
“Summerbowl Gotschna” Römersalat mit Avocado und Melone mit goldigen Croûtons an Aioli Dressing <i>Romaine Lettuce with Avocado, Melon and Golden Croutons with Aioli Dressing</i>	V, 1	CHF 15.50
“Summerbowl Silvretta” Blattsalate mit frischen Früchten der Saison <i>Leaf Salads with fresh Seasonal Fruits</i>	V	CHF 15.50
Alle Summerbowls wahlweise mit / <i>all Summerbowls optional with:</i>		
sautierter Hühnerbrust / <i>sautéed Chicken Breast</i>		+ CHF 6.00
Bündner Fleisch / <i>Grisons Meat</i>		+ CHF 6.00
sautierten Riesengarnelen / <i>sautéed Giant Shrimps</i>		+ CHF 8.50
Lauwarmer Poliposalat mit getrockneten Tomaten, Kapern, Büffelmozzarella und Babyspinat im Einmachglas serviert <i>Lukewarm Octopus Salad with sun-dried Tomatoes, Capers, Buffalo Mozzarella and Baby Spinach served in a Glas Jar</i>	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
Rinderkraftbrühe mit Flädli <i>Beef Broth with Strips of Pancake</i>	1	CHF 12.00
Gazpacho Andaluz Gemüsekaltschale mit seiner Garnitur <i>Vegetable cold bowl with its garnish</i>	1, 2	CHF 12.00

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, gratiniert mit Davoser Bergkäse Wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / <i>available with Bündnerfleisch</i> <i>Homemade sautéed 'Quarkpizokel' with Young Vegetables and Mountain Cheese from Davos</i>	V, 1, 2	CHF 26.00 + CHF 9.00
Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart und mit Bergkäse überschmolzen <i>Grisons «Capuns» Refined in Vegetable Broth topped with melted Mountain Cheese</i> Wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>available with Grisons Meat</i>	V, 1	CHF 26.00 + CHF 9.00
Ravioli mit Ricotta-Gorgonzola -Füllung in Olivenöl geschwenkt mit Trauben, Speck, Parmesanflocken und Croûtons <i>Ravioli with Ricotta-Gorgonzola Filling Tossed in Olive Oil with Grapes, Bacon, Parmesan Flakes and Croutons</i>	1, 2	CHF 26.00
Spaghetti mit sautierten Riesengarnelen, Knoblauch, jungem Blattspinat Cherrytomaten an Kaffir-Limetten-Zitronengrasfond <i>Spaghetti with sautéed King Prawns, Garlic, Young Leaf Spinach, Cherry Tomatoes with Kaffir-Lime-Lemongrass Jus</i>		CHF 28.00
Sommer Tagliatelle mit Basilikum Pesto und Pinienkernen <i>Summer Tagliatelle with Basil Pesto and Pine Nuts</i> wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>with Grisons Meat</i>	1, 2	CHF 24.00 CHF 29.00
Vegane Artischocke à la Wellington mit Pilzragout und warmer Himbeervinaigrette <i>Vegan Artichoke à la Wellington with Mushroom Ragout and warm Raspberry Vinaigrette</i>	V, 1	CHF 25.00

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



Fisch & Meeresfrüchte / *Fish & Seafood*

Silvretta Fish & Chips ^{1,2} CHF 36.00
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

Gebratene Bachforellenfilets mit Selleriepüree, Pilzen, Babykarotte ² CHF 38.00
und kleinen Kartoffeln
*Sautéed brown Trout Fillets with Celery Puree, Mushrooms, Baby Carrots
and Small Potatoes*

Gebratene Eglifilet Meunière mit Mandelbutter an Blattspinat und Salzkartoffeln ² CHF 36.00
River Perch Meunière with Almond Butter on Spinach Leaves and Boiled Potatoes

Auf Vorbestellung 24 Std. – on pre-order 24 hours

Miesmuscheln nach Seemann's Art ^{1,2} CHF 28.00
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites *Vorspeise* CHF 22.00
Blue Mussels "Seaman's Style"
Accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries

Im Ganzen gebratener Tagesfisch ¹ pro 100g CHF 15.00
serviert mit Saisongemüse und kleinen, in Butter geschwenkten Kartoffelchen
Fish of the Day with Season Vegetables and Small Potatoes, Tossed in Butter

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 kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare, kleinem ² CHF 29.50
Salatbouquet und Bratkartoffeln
Tender sliced Cold Roast Beef with Tartar Sauce, Small Salad Bouquet
and Home Fried Potatoes
- Schweinsfiletmedaillons im Schinkenmantel am Spiess gebraten mit ^{1, 2} CHF 39.00
Mangold à la crème und Tagliatelle
Pork Tenderloin Medallions in Ham Coating Roasted on a Spit with
Swiss Chard à la Crème and Tagliatelle
- 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 frisch tranchiert ² CHF 48.00
mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspäne, dazu servieren wir Ostschwiizer Pommes
Beef entrecôte "Ojo de Agua" sliced from the Grill with rocket,
cherry tomatoes and parmesan shavings, served with East Swiss Fries
- Mit Frischkäse und Kräutern gefüllte Maishuhnbrust vom Grill an ² CHF 35.00
Estragonjus mit Kefen und Karotten an Beurre Noisette und Rosmarinkartoffeln
Grilled Corn Chicken Breast stuffed with Cream Cheese and Herbs with
Tarragon Jus with Snow Peas and Carrots on Beurre Noisette and Rosemary Potatoes

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



Fondue auf Vorbestellung / *Fondue on Pre-Order*

Käsefondue (ab 2 Personen)

Unsere Hausmischung ^{V 1, 2}

aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 35.00 pp
mit Brotwürfeln und Kartoffeln

Our Home Mix Cheese Fondue

*of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese
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}

mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse

CHF 35.00

with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables ²

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



Desserts / *Desserts*

Buttermilchmousse im Schokoladenkleid mit Rhabarberkompott <i>Buttermilk Mousse in Chocolate Dress with Rhubarb Compote</i>	2	CHF 15.00
Amerikanisches Blaubeeren Cheesecake Törtchen an Aprikosenspiegel <i>American Blueberry Cheesecake Tartlet on Apricot Jam</i>	1, 2	CHF 15.00
Hausgemachter Apfel - Strudel mit Vanille-Crèmesauce und Haselnussglace aus unserer Patisserie <i>Homemade Apple-Strudel with Vanilla Cream Sauce and Hazelnut Ice Cream from our Pâtisserie</i>	1, 2	CHF 15.00
Rosmarin Crème Brûlée mit kleinem Petit Four und Erdbeer-Himbeerglace <i>Rosemary Crème Brûlée with small Petit Four and Strawberry-Raspberry Ice Cream</i>	1, 2	CHF 15.00
Dessert Surprise – Nach Art des Hauses <i>Dessert Surprise – à la Maison</i>		CHF 11.50
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> 2		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