



Seit 154 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 154 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 Crôtons, Goji Berries and roasted Pumpkin Seeds on a Homemade Dressing of your Choice (Italian, French, Balsamico or Joghurt)</i>	CHF 11.50
Bowl Madrisa" ^V , Frisée- und Eichblattsalat mit gebackenen Camembertwürfeln, Orangenfilets an Preiselbeerdressing <i>Frisee and oak leaf salad with asparagus tips, grapefruit fillets, cranberry dressing</i>	CHF 15.50
Mit Bündner Rohschinken <i>With Grisons raw ham</i>	CHF 6.00
Wildpastete an Selleriesalat mit sautierten Austernpilzen und Feigen Chutney ¹ <i>Game pâté on celery salad with sautéed oyster mushrooms and fig chutney</i>	CHF 19.50
Feines Rehtatar mit lauwarmem Brioche und Wachholder-Mayonnaise ¹ <i>Fine venison tartare with warm brioche and juniper mayonnaise</i>	CHF 21.50
Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs und der Jacobs Muschel an Granatapfelvinaigrette mit gezupften Blattsalatspitzen im Knusperkörbchen <i>Carpaccio of Norwegian fjord salmon and scallops Pomegranate vinaigrette with plucked leaf salad tips in a crispy basket</i>	CHF 21.00
Cremige Burrataknolle mit gehobeltem schwarzen Trüffel ^{2, V} an Ochsenerztomaten mit Rucola und Pesto <i>Creamy burrata tuber with shaved black truffle, oxheart tomatoes, rocket and pesto</i>	CHF 25.00
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 28.00
Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	CHF 38.00

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
Geflügelkraftbrühe mit seinem Fleisch, Eierstich und Gemüsestreifen ² <i>Poultry broth with its meat, egg garnish and vegetable strips</i>	CHF 12.00
Feine Marroni Suppe mit karamellisierten Kastanien und weissem Trüffelöl parfümiert ^{V, 1, 2} <i>Delicate chestnut soup with caramelized chestnuts and white truffle oil</i>	CHF 12.00

Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, gratiniert mit Davoser Bergkäse ^{V, 1, 2} Wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>available with Grisons Meat</i> <i>Homemade sautéed 'Quarkpizokel' with young vegetables and Mountain Cheese from Davos</i>	CHF 26.00 + CHF 9.00
Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart und mit Bergkäse überschmolzen ^{V, 1} <i>Grisons «Capuns» refined in vegetable broth topped with melted Mountain Cheese</i> Wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>available with Grisons Meat</i>	CHF 26.00 + CHF 9.00
Ravioliblumen aus Ricotta und Steinpilz an Olivenöl mit Pfirsichwürfeln, Mandeln, Parmesan, Kräuterseitlingen und Rucola ^{1,2, V} <i>Ricotta and porcini mushroom ravioli flowers with olive oil, diced peaches, almonds, parmesan, king oyster mushrooms and rocket salad</i>	CHF 28.00
Spaghetti mit sautierten Riesengarnelen, Knoblauch, jungem Blattspinat Cherrytomaten an Kaffirlimetten-Zitronengrasfond <i>Spaghetti with sautéed King Prawns, garlic, young leaf spinach, Cherry tomatoes with kaffir-lime-lemongrass jus</i>	CHF 28.00
“Jägerpech” sautierte Spätzle mit Cassisrotkraut, glasierten Marroni, Mirza Apfel mit Preiselbeeren, sautierten Pilzen, Kürbis süss-sauer und Rosenkohlröschen ^{V, 1, 2} <i>“Unlucky Hunter” sautéed spaetzle with cassis red cabbage, glazed chestnuts, Mirza apple with cranberries, sautéed mushrooms, sweet and sour pumpkin and Brussels sprouts</i>	CHF 28.00
Vegane Kohlrabi-Lasagne mit saisonalem Gemüse an Kurkumaschaum <i>Vegan kohlrabi lasagne filled with seasonal vegetables and turmeric foam</i>	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 Egli Filets mit Pommes Frites, Zitrone und Sauce Tartar
Filet of Perch in tempura batter with french fries, lemon and sauce tartar

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch auf süss-saurem Kürbisgemüse mit ¹ CHF 38.00
Oliventapenade und gebackenen Reisbällchen
Pan-fried sea bass fillets on sweet and sour pumpkin vegetables with olive tapenade and baked rice balls

Pochiertes Saiblingsfilet an Blumenkohlpüree, Portwein-Echalotten CHF 36.00
und Thymiankartoffeln
Poached char fillet with cauliflower puree, port wine shallots and thyme potatoes

Auf Vorbestellung 24 Std. – [on Pré-order 24 Hours](#)

Miesmuscheln nach Seemanns Art ^{1,2} CHF 28.00
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites als Vorspeise CHF 22.00
Blue Mussels "Seaman's Style"
with Garlic Baguette and a choice of 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} mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa dazu Ostschwiizer Pommes Frites <i>Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"</i> <i>with Cheddar cheese, Prättigauer bacon, coriander-tomato-salsa</i>	CHF 28.00
Rosa Wildschweinfilet an Kardamom-Kirschsauce mit Mirza Apfel, ^{1,2} Pinienbroccoli und gebackener Polenta-Marroni Zigarre <i>Pink wild boar fillet with cardamom cherry sauce, Mirza apple,</i> <i>pine nut broccoli and baked polenta-chestnut-cigar</i>	CHF 39.00
Wiener Kalbsschnitzel mit saisonaler Gemüsebeilage und Ostschwiizer ^{1,2} Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren <i>Viennese Veal Escalope with seasonal vegetable garnish and East-Switzerland</i> <i>french fries, lemon and cranberries</i>	CHF 52.00
Rinds-Entrecôte 'Ojo de Agua' Café de Paris vom Grill auf Pomme Anna ¹ mit Dekogemüse <i>Grilled beef entrecôte 'Ojo de Agua' Café de Paris on Pommes Anna</i> <i>and vegetables</i>	CHF 52.00
Backhendl aus der Pfanne mit Sommergemüse, Bratkartoffeln, ^{1,2} hausgemachtem pikanten Pfirsichrelish <i>Pan-fried Chicken Silvretta with summer vegetables, roast potatoes, homemade</i> <i>savoury peach relish</i>	CHF 36.00
Hirschpfeffer mit goldigen Spätzli, Mirza Apfel, Preiselbeeren, ^{1,2} glasierte Marroni und Rosenkohlröschen <i>Venison Pepper "Silvretta" with golden spaetzle, Mirza apple, cranberries,</i> <i>glazed chestnuts and Brussels sprouts</i>	CHF 36.00

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*

Rosmarin Panna Cotta mit Ananas-Erdbeerragout ^{v 1} <i>Rosemary panna cotta with pineapple and strawberry ragout</i>	CHF 15.00
«Vermicelles» ² Marronipüree ohne Kirsch mit Meringue, Schlagrahm und Kugel Vanille Glace <i>"Vermicelles" Chestnut Puree without Kirsch with Meringue, Whipped Cream and Scoop of Vanilla Ice Cream</i>	CHF 15.00
Halber frischer Pfirsich a la Melba an Himbeer Coulis mit Macadamia Dolce Glace <i>Half a fresh Peach à la Melba with raspberry coulis and macadamia dolce Glace</i>	CHF 15.00
Pochierte Rotweinbirne mit Zimt-Mascarpone-Crème ^{v, 2} <i>Poached red wine pear with cinnamon mascarpone cream</i>	CHF 15.00
Hausgemachter Apfel-Strudel mit Vanille-Crèmesauce und Rum Raisin Glace <i>Homemade Apple-Strudel with Vanilla Cream Sauce and Rum Raisin ice cream</i>	^{1, 2} CHF 15.00
Gebackene Mandel-Zwetschgen mit seiner Marmelade und Amaretto Schaum ^{v 2} <i>Baked almond plums with jam and amaretto foam</i>	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*