



Seit 155 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 ein komplett neues Hotel, 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 155 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 Josias 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, 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 Croutons, 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
“Bowl Gotschna” Römersalat mit Avocado, Randen und Orangenfilets an Tahini-Limetten-Honig Dressing <i>Romaine Lettuce with Avocado, Beetroot, Orange Fillets on Tahini-Lime-Honey Dressing</i> Wahlweise mit / <i>with</i> : sautierter Hühnerbrust / <i>sautéed Chicken Breast</i> Bündner Fleisch / <i>Grisons Meat</i>	V, 1	CHF 17.50 + CHF 6.00 + CHF 6.00
Nüsslisalat an Preiselbeerdressing mit gebackenem Camembert und karamellisierten Feigen und Baumnüssen <i>Lamb's lettuce with cranberry dressing, baked Camembert caramelised figs and walnuts</i>	V, 1, 2	CHF 19.50
Scheiben von der Ochsenherztomate mit Burrata, Ruccola, Basilikumöl und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel <i>Slices of oxheart tomato with burrata, rocket, basil oil and freshly shaved black truffle</i>	V, 2	CHF 24.50
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> Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	1, 2	CHF 26.00 CHF 36.00

Suppen / **Soups**

Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	1, 2	CHF 10.00
Rinderkraftbrühe mit Mini-Tortelloni und Gemüsestreifen <i>Beef Broth with Mini-Tortelloni and Vegetable strips</i>	1	CHF 13.00
Marronisüppchen mit karamellisierten Kastanien und weissem Trüffelöl <i>Chestnut Soup with caramelised Chestnuts and White Truffle Oil</i>	1, 2	CHF 14.00

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 sautéed 'Quarkpizokel' with Young Vegetables and Mountain Cheese from Davos
- 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 mit Bündnerfleisch / *available with Grisons Meat* + CHF 9.00
- Ravioli Cacio e Pepe in Yuzubutter geschwenkt mit frischem Blattspinat ^{V, 1, 2} CHF 24.50
und gerösteten Mandelstiften ^{1, 2}
Ravioli Cacio e Pepe tossed in yuzu butter with fresh spinach leaves and roasted almond slivers
- Taglierini mit Gemüsejulienne an leichtem Mascarpone-Parmesanschaum ^{V, 1, 2} CHF 29.00
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel ^{1, 2}
Taglierini with julienned vegetables in a light mascarpone and Parmesan foam with freshly shaved black truffles
- Vegane Curry-Linsen in Cocosmilch mit in Tempurateig ^{V, 1} CHF 28.00
gebackenen Blumen-Kohl-Röschen
Vegan curry lentils in coconut milk with tempura-battered cauliflower florets
- Veganer Green Mountain Burger mit Avocado, hausgemachter Salsa und ^{V, 1} CHF 28.00
Süsskartoffelwedges¹
Vegan Green Mountain Burger with avocado, homemade salsa and sweet potato wedges

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 38.00
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>	
Roulade vom Fjordlachs gefüllt mit Farce, Peperoniwürfeln, Babyspinat im ^{1,2}	CHF 42.00
Reisblatt gebraten an Schwarzwurzelgemüse mit Safranschaum	
<i>Fjord salmon roulade stuffed with farce, diced peppers and baby spinach, fried in rice paper with black salsify vegetables and saffron foam</i>	
Gebratenes Skreifilet auf Grünkohl mit Salzkartoffeln und Chorizowürfeln ^{1,2}	CHF 42.00
<i>Fried cod fillet on kale with boiled potatoes and chorizo cubes</i>	
Miesmuscheln nach Seemann's Art ^{1,2}	CHF 30.00
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites	Vorspeise CHF 24.00
<i>Blue Mussels "Seaman's Style"</i>	
<i>Accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries</i>	
Im Ganzen gebratener Tagesfisch ¹	pro 100g CHF 15.00
serviert mit Saisongemüse und kleinen, in Butter geschwenkten Kartoffelchen	
<i>Fish of the Day with Season Vegetables and Small Potatoes, Tossed in Butter</i>	

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 28.00
mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa
dazu Ostschiizer Pommes Frites
Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"
with Cheddar Cheese, Prättigauer Bacon, Coriander-Tomato-Salsa
served with East-Switzerland French Fries
- Rosa Lammkarree mit Kräuterkruste auf gebratener Bramata Polenta-Schnitte CHF 48.00
mit Topinambur und bunten Cherrytomaten ^{1,2}
Pink rack of lamb with herb crust on fried bramata polenta slices with
Jerusalem artichoke and colourful cherry tomatoes
- Cordon Bleu vom Kalbsnierstück gefüllt mit Schinken und Taleggio, CHF 54.00
Saison-Gemüse und Süsskartoffelwedges ^{1,2}
Cordon bleu of veal loin stuffed with ham and Taleggio cheese, seasonal vegetables
and sweet potato wedges
- Gebratenes Maishuhnbrüstchen auf Karotten-Ingwer Culis mit Macadamia- CHF 39.00
nüssen, Broccoli und gebackenen Röstitalern ²
Roasted corn-fed chicken breast on carrot and ginger coulis with macadamia nuts,
broccoli and small baked Roesti
- Schweinsfiletmedaillons am Spiess mit Apfel und Speck an Gorgonzolarisotto CHF 43.00
mit Ahornsirup-Jus und Babykarotte ^{1,2}
Pork fillet medallions on skewer with apple and bacon, served with gorgonzola risotto,
maple syrup jus and baby carrots
- Grilliertes "Ojo de Agua" Rindsentrecôte auf Steinpilz-Zwiebelmarmelade CHF 54.00
mit Thymiankartoffeln und Gemüsedekoration ^{1,2}
Grilled 'Ojo de Agua' beef entrecôte on porcini mushroom and onion marmalade
with thyme potatoes and vegetable garnish

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 60.00

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 V 1, 2

aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 36.00 pp
mit Brotwürfeln und Kartoffeln

*Our Home Mix Cheese Fondue
of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese
with Bread Cubes and Potatoes*

Moitié-Moitié V 1,2

CHF 39.00 p.p.

aus Greyerzer und Vacherin Fribourgeois mit Brotwürfeln und Kartoffeln

*Moitié-Moitié – Fifty / Fifty
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

mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse

CHF 36.00

with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables ²

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



Walters' Desserts / *Desserts*

Vermicelles mit Meringue-Bröseln, Rahm und einer Kugel Vanilleglace ^{V,2} <i>Vermicelles with meringue crumbs, cream and a scoop of vanilla ice cream</i>	CHF 15.00
Dreierlei Schokoladen Mousse-Küchlein ^{V,2} <i>Triple layer chocolate mousse-tartlette</i>	CHF 15.00
Sauerrahm-Limetten Crème zwischen Karamel Blättern mit ^{V,2} Gewürz-Ananas und hausgemachter Whisky-Glace <i>Sour cream and lime cream between caramel leaves with spiced pineapple and homemade whisky ice cream</i>	CHF 15.00
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce, Rahm und Rum Raisin Glace ^{V,1,2} <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce, cream and rum raisin ice cream</i>	CHF 15.00
Blütenhonig-Crème Brûlée mit Beeren, Fior di Latte Glace und Madeleines ^{V,2} <i>Blossom honey crème brûlée with berry decoration, Fior di Latte ice cream and madeleines</i>	CHF 15.00
Dessert Surprise <i>Dessert surprise</i>	CHF 12.50
Frappé & Glace – Frappé & Ice Cream ^{V,2} Wechselndes Sortiment – Changing Selection	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*