



Nachmittagskarte – *Afternoon Snacks*

14.00 – 18.00 Uhr / *2 pm – 6.00 pm*

Suppen – *Soups*

Tagessuppe / *Soup of the Day*

CHF 10.00

Bündner Gerstensuppe mit Rahmhaube und Schinkenstreifen ^{1, 2}

Grisons Barley Soup with Cream and Strips of Ham

CHF 14.00

Sandwich

Piadina grilliert und gefüllt mit Bündnerfleisch, Brie, Tomate, ^{1, 2}

hausgemachtem Dip, Rucola und Pommes Frites

*Piadina Grilled and Filled with Bündnerfleisch, Brie, Tomato,
homemade Dip, Rocket and French Fries*

CHF 23.00

Piadina mit grilliertem Saisongemüse, Mozzarella, Tomate, ^{V, 1, 2}

hausgemachten Dip, Rucola und Pommes Frites

*Piadina with Grilled Seasonal Vegetables, Mozzarella, Tomato,
Homemade Dip, Rocket and French Fries*

CHF 23.00

Sandwich mit Bergkäse ^{V, 1, 2}

Sandwich with Mountain Cheese

CHF 10.50

Sandwich mit Bündner Rohschinken oder gekochtem Schinken

oder mit Salami ^{1, 2}

Sandwich with Grisons Dried Cured Ham or Ham or Salami

CHF 10.50

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



Hauptgerichte – *Main Courses*

“Summerbowl Gotschna” ^V

Eisberg- und Baby Lattich mit Pouletstreifen, gepfeffelter Ananas und Erdbeeren an Kokosnuss Dressing

Iceberg and baby leaf lettuce with chicken strips, peppered pineapple and Strawberries in a coconut dressing

CHF 19.50

Black Angus Alpenburger im Black-Pepper Bun mit ^{1,2}

Cheddar-Käse, Tomatensalsa und Ostschwiizer Pommes Frites

Black Angus Alpine Burger in a Black-Pepper Bun with Cheddar Cheese, Tomato Salsa and East-Switzerland French Fries

CHF 28.00

Veganer Green Mountain Burger mit Avocado, ^{V,1}

hausgemachter Salsa und Süsskartoffelwedges

Vegan Green Mountain Burger with avocado, homemade salsa and sweet potato wedges

CHF 28.00

Plättli mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, ^{1,2}

Bauernspeck und Bergkäse

Dry Cured Ham, Grisons Meat, Salsiz, Farmers Bacon and Mountain Cheese

CHF 28.00

Spaghetti an Tomatensauce ^{V1,2} oder Bolognaise mit frischem Parmesan ^{1,2}

Spaghetti with homemade Tomato-Sauce or Bolognaise with Parmesan

CHF 24.00

Pasta Bonbon gefüllt mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, ^{V, 1, 2}

Quittenwürfel und weissem Portweinfond

Pasta Bonbon filled with goat's cheese, caramelised onions, diced quince and white Port wine sauce

CHF 28.00

Silvretta Fish & Chips in Tempura-Teig gebackene Eglifilets ²

mit Kartoffel Ecken, Zitrone und Sauce Tartare

Filet of Perch baked in Tempura Batter with Potato Wedges, Lemon and Sauce Tartar

CHF 38.00

Vegane Falaffel gebacken mit Zaziki,

orientalischem Curryreis und Gemüse ^{V1,2}

Vegan fried falafel, served with tzatziki, Middle Eastern curry rice and vegetables

CHF 25.00

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

SILVRETТА PARKHOTEL

Landstrasse 190 / CH-7250 Klosters

Tel.: 0041 81 423 34 35 / Fax: 0041 81 423 34 50

Mail: info@silvretta.ch / web: www.silvretta.ch



Süsses – Sweets

Hausgemachter Apfel-Strudel mit Vanille-Crèmesauce und ^{1, 2}
Rum Raisin Glace
*Homemade Apple-Strudel with Vanilla Cream Sauce and
Rum Raisin Ice Cream*
CHF 15.00

Nougat Mousse in der Tartelette mit karamellisiertem Pfirsich ²
Nougat mousse in a tartlet with caramelised peach
CHF 15.00

Hausgemachte Kuchen / *Homemade Cakes* ^{1, 2}
CHF 7.50 / CHF 8.50

Frappé & Glace / *Frappé & Ice Cream* ^{V, 2}
CHF 11.00 / CHF 4.00 pro Kugel / *per Scoop*

Room Service Zuschlag – *Room Service Supplement* CHF 10.00
Warme Küche bis 21.00 Uhr – *Warm Kitchen until 09.00 pm*

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

Alle Preise sind inklusive Service & MwSt.
All prices are including Service & VAT