



Seit 156 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 156 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 ^{V, 1, 2} Körnern an hausgemachtem Dressing (Italien, French, Balsamico, Joghurt) CHF 11.50
Green Leaf Salad with Croutons, Goji Berries and roasted Pumpkin Seeds on a Homemade Dressing of your Choice (Italian, French, Balsamico or Joghurt)

Rehcarpaccio an Buttermilch-Wacholderdressing, sautierten Steinpilzen ² CHF 21.00
und Salatbouquet im Knusperkörbchen
Venison carpaccio with buttermilk and juniper dressing, sautéed porcini mushrooms and a selection of salads served in a crispy basket

“Herbstbowl Gotschna” ^V, CHF 19.50
Eisberg-und Baby Lattich mit Pouletstreifen, gepfeffelter Ananas, Erdbeeren
an Kokosnuss Dressing.
Iceberg and baby lettuce with chicken strips, peppered pineapple and strawberries in a coconut dressing.

Nüsslisalat mit rosa sautierten Wildhasenstreifen, Feigen und Apfel-Zimt Relish ² CHF 19.50
Lamb's lettuce with strips of wild hare sautéed in pink sauce, figs and an apple and cinnamon relish

Carpaccio vom Zander mit Krabben Surimi und Passionsfruchtvinaigrette CHF 21.50
Pike-Perch carpaccio with surimi and passion fruit vinaigrette

Focaccia Bündner Rohschinken, Dip, Parmesanchip, Oliven ^{1,2} CHF 19.50
Focaccia, Grisons-style raw ham, dip, Parmesan crisps, olives

Rindstatar nach Art des Küchenchefs mit Zwiebeln und Kapern, ^{1,2} CHF 28.00
serviert mit Toast & Butter (wahlweise mild, pikant oder scharf)
The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast & Butter (either mild, spicy or hot)

Als Hauptgang / *as Main Course* 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
Tom Kha Gai Süppchen mit halber Garnele und Seezungenstreifen ^{1,2} <i>Tom Kha Gai soup with half a prawn and sole fillet</i>	CHF 12.00
Rinderkraftbrühe mit mini Ravioli und Gemüsestreifen ² <i>Beef broth with mini ravioli and strips of vegetable</i>	CHF 12.00
Feines Marronisüppchen ^{1,2} mit karamellisierten Kastanien, Trüffelöl und Caramel <i>Delicate chestnut soup with caramelised chestnuts, truffle oil and caramel</i>	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, ^{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, 2} 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
- Veganer Green Mountain Burger mit Avocado, hausgemachter Salsa ^{V, 1} CHF 28.00
und Süsskartoffelwedges
Vegan Green Mountain Burger with avocado, homemade salsa and sweet potato wedges
- Pasta Bonbons gefüllt mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, ^{V 1, 2} CHF 27.00
Quittenwürfel und weissem Portweinfond
Pasta Bonbon filled with goat's cheese, caramelised onions, diced quince and white Port wine sauce
- Spaghetti Silvretta ¹
Spaghetti mit sautierten Riesengarnelen, gebratenem Broccoli, Cherrytomaten, CHF 26.00
Knoblauch und frittierten Frühlingslauch
Spaghetti with sautéed king prawns, roasted broccoli, cherry tomatoes, garlic and deep-fried spring onions
- Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen, buntem Mangold an nativem Olivenöl ^{V, 1} CHF 24.00
und Sommertrüffel
Tagliatelle with sautéed porcini mushrooms, mixed Swiss chard in extra virgin olive oil and summer truffles
- “Jägerpech” ^{V, 1, 2} CHF 28.00
sautierte Spätzle mit Cassis Rotkraut, glasierten Marroni, Mirza Apfel
mit Preiselbeeren, sautierten Pilzen, Kürbis süss-sauer und Rosenkohlröschen
“Hunter's Bad Luck” Sautéed spaetzle with blackcurrant red cabbage, glazed chestnuts, Mirza apple with cranberries, sautéed mushrooms, sweet-and-sour pumpkin and Brussels sprouts

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

Gebratenes Steinbeisserfilet auf süss saurem Kürbis mit Lauchrisotto, ² CHF 41.00

Lauchstroh und rote Beete Schaum

Sautéed catfish fillet on sweet-and-sour pumpkin with leek risotto, leek straws and beetroot foam

Auf der Haut gebratene Klosterser Forellenfilets auf Ofenaubergine CHF 36.00

mit Ratatouille und Thymiankartoffel

Klosters trout fillets seared skin-side down, served on oven-roasted aubergine with ratatouille and thyme 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} 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> <i>served with East-Switzerland French Fries</i>	CHF 26.00
Grillierte Schweinsfiletmedaillons an Cognacrahmsauce mit dreifarbigem ^{1,2} Balsamico Peperoni und gebratenen Polenta-Ecken <i>Grilled pork fillet medallions in a cognac cream sauce with tri-coloured</i> <i>balsamic peppers and fried polenta triangles</i>	CHF 43.00
Rosa Rehmedaillons an Kohlrabispaghetti mit hausgemachten ^{1,2} Süsskartoffel-Pinienkern-Gnocchi und Schokoladenjus <i>Pink venison medallions on kohlrabi spaghetti with homemade sweet potato</i> <i>and pine nut gnocchi and a chocolate sauce</i>	CHF 52.00
Wiener Kalbsschnitzel in der Pfanne gebraten mit Saisongemüse ^{1,2} und Süsskartoffelwedges <i>Viennese veal escalope, pan-fried with seasonal vegetables and</i> <i>sweet potato wedges</i>	CHF 52.00
Rindsentrecôte «Ojo de Agua» mit Kräuterbutter, Blumenkohlpüree ¹ Karottenkugeln und Eierschwämmli <i>'Ojo de Agua' beef entrecôte with herb butter, cauliflower purée,</i> <i>carrot balls and chanterelles</i>	CHF 49.00
Hirschpfeffer mit goldigen Spätzli, Mirza Apfel, Preiselbeeren, ^{1,2} glasierte Marroni und Rosenkohlröschen <i>Venison stew with golden spaetzle, Mirza apple, cranberries, glazed chestnuts</i> <i>and Brussels sprouts</i>	CHF 39.00

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*

Lauwarme Aprikosen-Quarkknödel an Vanillesauce mit Crumbel ^{V, 1, 2} <i>Warm apricot and quark dumplings served with vanilla sauce and crumble</i>	CHF 15.00
“Vermicelles” Marronipüree ohne Kirsch mit zerbröseltem Merinque, Rahm, Vanîlleglace ^{V, 2} <i>Chestnut purée without cherry schnapps, with crumbled meringue, cream and vanilla ice cream</i>	CHF 15.00
Hausgemachter Apfel-Strudel mit Vanille-Crèmesauce und ^{V, 1, 2} Rum Raisin Glace <i>Homemade Apple-Strudel with Vanilla Cream Sauce and Rum Raisin Icecream</i>	CHF 15.00
Lauwarme Amaretto Zwetschgen mit Streusel und Haselnussglace ^{V, 1, 2} <i>Lukewarm Amaretto plums with crumble topping and hazelnut ice cream</i>	CHF 15.00
Nougat Mousse in der Tartelette mit karamelisierten Pfirsich ^{V, 1, 2} <i>Nougat mousse in a tartlet with caramelised peach</i>	CHF 15.00
Dessert Surprise – Nach Art des Hauses ^{V, 1, 2} <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