



Seit 147 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, welches 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.



For 147 years a place 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 a 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.





Suppen - Soups

Kürbiscreme Suppe – Pumpkin Soup *
CHF 10.00

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch
Barley Soup with Air-dried beef from Grisons
CHF 12.00

Ochenschwanz Consommé mit kleinen Ravioli
Clear Oxtail Broth with small Ravioli
CHF 14.00

Vorspeisen - Starters

Gemischter oder Grüner Salat *
Mixed or Green Lettuce
CHF 13.00

Nüsslisalat im Parmesankorb mit gerösteten Kernen und gehacktem Ei *
Lamb's Lettuce in a Basket of Parmesan with roasted Seeds and Egg
CHF 16.00

Rote Beete Carpaccio mit Honignüssen und gratiniertem Ziegenkäse *
Carpaccio of Beetroot with Honey-Nuts and Goat Cheese au gratin
CHF 18.00

Gegrillter und marinierter Hokaido Kürbis mit Parma Schinken
Grilled and marinated Hokaido Pumpkin with Parma ham
CHF 19.00

Tataki vom MSC Mittelmeer Thunfisch mit knackigem Gemüsesalat
Tataki of MSC Tuna with crisp Vegetable - Salad
CHF 25.00

Handgeschnittenes Tatar von der Milchkuh mit eingelegtem Gemüse
Hand Cut Tartar from the Milk Cow with home-marinated mixed Pickles
Vorspeise – Starter CHF 24.00
Hauptgang – Main Course CHF 33.00



Traditionell - Traditional

Hausgemachte Bündner Capuns an sämiger Sahne-Käsesauce mit Bündnerfleisch
Homemade Grisons Capuns on a creamy cheese Sauce with
Air-dried beef from Grisons
CHF 26.00

Älplermagronen mit Kartoffelwürfeln, Röstzwiebeln und Apfelmus *
Macaroni Alpine Style with diced Potatoes, fried Onions
and Apple Compote
CHF 24.00

Pizokel mit Spinat und Pilzen *
Pizokel with Spinach and Mushrooms
CHF 24.00

Pasta - Others

Tofu Stroganoff im Reisrand mit gebackener Aubergine **
Tofu Stroganoff with Rice and baked Eggplant
CHF 22.00

Italienischer Wrap kurz angegrillt mit Rucola, Tomaten, Avocado **
und Anti Pasti Champignons
Italian Wrap with Rocket, Tomatoes, Avocado and Button Mushrooms
CHF 22.00

Risotto vom Butternuss - Kürbis *
Risotto from the Butternut Pumpkin
CHF 22.00

Papardelle „Toscana“ mit getrockneten Tomaten, *
Basilikum und Blattspinat
Papardelle „Tuscany“ with dried Tomatoes, Basil and Leaf Spinach
CHF 24.00

Hausgemachte Ziegenkäse - Baumnuss Ravioli mit Salbei *
Homemade Ravioli filled with Goat Cheese and Walnuts with Sage
CHF 29.00



Hauptgerichte – Main Courses

Black Angus Alpenburger mit Davoser Bergkäse,
Tomatensalsa, Prättigauer Bauernspeck und Rösti Frites
Black Angus Beef Burger with local Bacon and Cheese,
Tomato-Salsa and Roesti Fries
CHF 26.00

Geschmorter Schulterspitz vom Angus Rind mit Wurzelgemüse,
Kartoffelwürfeln und frisch geriebenem Meerrettich
Braised Angus Beef Shoulder Tip with Root Vegetables,
Potato Cubes and fresh Horseradish
CHF 39.00

Angus Federstück mit Kräuterchampignons und Selleriepüree
Plate of Black Angus with Herb-Mushrooms and Celery Puree
CHF 44.00

Perlhuhnbrust mit Risotto, Rucola und Parmesan
Guinea Fowl with Risotto, Rocket and Parmesan
CHF 33.00

Rehrücken mit Silvretta Rotkohl
Zimtbirne mit Preiselbeeren und Kartoffelspiralen
Roast Saddle of Venison with Silvretta Red Cabbage
Cinnamon Pear with Cranberries and Twisted-Potatoes
CHF 59.00

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes Frites
Breadcrumbs and Pan Fried Veal Escalope
with Cranberries and French Fries
CHF 44.00

Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti und frischem Marktgemüse
Sliced Veal Zurich Style with a creamy Mushroom Sauce,
Buttered Rösti and Vegetables
CHF 44.00



Fisch - Fish

Miesmuscheln «Bouchot » mit Pommes Frites
Blue Mussels «Bouchot» with French Fries
CHF 26.00

Tagesfisch
Fish of the Day
100g CHF 12.00

Fondue's

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot *
Cheese Fondue with Potatoes and Bread
CHF 32.00
ab 2 Personen / from 2 Pers. on CHF 29.00 p. P.

Gemüse – Vegetables Suppl. CHF 5.00

Raclette mit frischem Gemüse und kleinen Kartoffeln
Raclette with fresh Vegetables and Potatoes
CHF 32.00
ab 2 Personen / from 2 Pers. CHF 29.00 p. P.

Fondue Chinoise mit vier Saucen, frischem Gemüse und Pommes Frites
Tomaten-Salsa, Remoulade, Curry-Sauce, Knoblauch-Sauce
Fondue Chinoise with four Sauces, fresh Vegetables and French Fries
Tomato-Salsa, Remoulade, Curry-Sauce, Garlic-Sauce
CHF 49.00



Dessert - Pudding

Tagesdessert – Pudding of the Day
Frisch aus der Pâtisserie – Please ask your Waiter

Kaiserschmarrn mit Schlagrahm und Vanille Glace
Kaiserschmarrn with Whipped Cream and Vanilla Ice Cream
CHF 13.00

Käseauswahl mit Dörrobst und Trauben
Selection of Cheese with dried Fruits and Grapes
CHF 17.00

Glace – Ice Cream:
Vanille – Vanilla // Joghurt – Yoghurt // Kaffee – Coffee
Schokolade – Chocolate // Haselnuss – Hazelnut
Karamell – Caramel // Stracciatella – Stracciatella
Pistazie – Pistachio // Erdbeer – Strawberry

Sorbet – Sorbet
Zitrone – Lemon // Mango – Mango
Himbeere – Raspberry // Pampelmuse – Grapefruit
Ananas – Pineapple // Cassis – Cassis // Blutorange – Blood Orange

pro Kugel – per scoop CHF 4.00
Schlagrahm – Whipped Cream CHF 1.50

* = Vegetarisches Gericht – Vegetarian Dish

** = Veganisches Gericht – Vegan Dish



Geschätzte Gäste / Dear guests

Wir freuen uns, heute Ihre Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen angenehme Stunden und „a Guata“

We are happy to be your hosts today and hope you have a pleasant time. Enjoy your meal or as we say in Switzerland „a Guata“:

Ihre Familie / Your family

Erpenbeck & Team

Warme Küche täglich: 12:00 - 14:00 Uhr
18:00 - 21:30 Uhr

Hot Dishes daily: 12:00 a.m. - 02:00 p.m.
06:00 p.m. - 09:30 p.m.

Herkunftsdeklaration: / Origin of Meat:

Rindfleisch - Beef: Schweiz und Südamerika - Switzerland & South America

Kalbfleisch - Veal: Schweiz - Switzerland

Schweinefleisch - Pork: Schweiz - Switzerland

Poulet - Chicken: Frankreich - France

Wurstwaren, Schinken, Speck - Sausage, Ham, Bacon: Schweiz - Switzerland

Reh - Venison: Österreich - Austria

Muscheln - Mussels: Frankreich - France

Fisch - Fish: Mittelmeer - Mediterranean

Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer
All prices including service and VAT