

Seit 148 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 148 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.

Stübli Karte

Suppen / Soups

<i>Kürbiscremesuppe</i> ² <i>Pumpkin Cream Soup</i> ²	CHF	10.00
<i>Gerstensuppe mit Bündner Fleisch</i> ^{1,2} <i>Barley Soup with Grisons Meat</i> ^{1,2}	CHF	12.00
<i>Consommé vom Ochenschwanz mit seinem Raviolo</i> ¹ <i>Consommé of Oxtail with his Raviolo</i> ¹	CHF	14.00

Vorspeisen / Starters

<i>Gemischter oder grüner Salat</i> <i>Mixed or Green Salad</i>	CHF	13.00
<i>Rucola an Himbeer-Vinaigrette mit Ziegenkäsepraline und Roter Beete</i> ² <i>Rocket on Raspberry Vinaigrette with Goat Cheese Praline and Beetroot</i> ²	CHF	16.00
<i>Avocado - Limetten Mousse auf Mango mit Tomaten Salsa und gebratenen Riesengarnelen</i> <i>Avocado - Lime Mousse on Mango with Tomato Salsa and sautéed King Prawns</i>	CHF	25.00
<i>Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat mit Walnüssen an Cumberland Sauce und Nüsslisalat</i> <i>Smoked Breast of Duck on Waldorf Salad with Walnuts on Cumberland Sauce and Lamb's Lettuce</i>	CHF	19.00
<i>Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Koriander und Zitronengras, Gurken - Ingwer Salsa und Wildkräuter Salat</i> <i>Home Marinated Salmon Tartar with Coriander and Lemon Grass, Cucumber - Ginger Salsa and Wild Herbs Salad</i>	CHF	23.00

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

Traditionell / Traditional

<i>Hausgemachte Bündner Capuns mit Käse - Sahne Sauce und Bündner Fleisch</i> ^{1,2} <i>Homemade Capuns – Swiss Chard on a Creamy Cheese Sauce</i> <i>with Air-dried Meat from Grisons</i> ^{1,2}	CHF 26.00 / 22.00
<i>Äpler Magronen mit Kartoffelwürfeln, Apfelmus und Röstzwiebeln</i> ^{1,2} V <i>Alpine Macaroni with diced Potatoes, Apple Compote and fried Onions</i> ^{1,2} V	CHF 25.00
<i>Pizokel mit Spinat und Pilzen</i> ^{1,2} V <i>Pizokel with Spinach and Mushrooms</i> ^{1,2} V	CHF 24.00 / 20.00
<i>Bauernrösti mit Spiegelei, Bauernspeck und Bergkäse</i> ² <i>Country Rösti with a fried Egg, local Bacon and Mountain Cheese</i> ²	CHF 25.00
<i>Risotto vom Butternuss Kürbis mit Parmesan und frittiertem Rucola</i> ² V <i>Risotto of Butternut Pumpkin with Parmesan and fried</i> <i>Rocket</i> ² V	CHF 24.00

Vegan

<i>Gelbes Thai-Curry an Kokos-Zitronengras Sauce mit Blumenkohl,</i> <i>Kürbis, Kefen und Jasmin Reis</i> <i>Yellow Thai Curry on Coconut-Lemon Grass Sauce with Cauliflower,</i> <i>Pumpkin, Sugar Peas and Jasmin Rice</i>	CHF 26.00 / 22.00
---	--------------------------

Fischgerichte / Fish Dishes

<i>Miesmuscheln «Bouchot» mit Pommes frites</i> <i>Blue Mussels “Bouchot” with French Fries</i>	CHF 26.00
<i>Frischer Fisch</i> <i>Fresh Fish of the day</i>	Tagespreis Daily Rate
<i>Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet an Safransauce mit</i> <i>Kartoffelpüree und glasierten Zuckerschoten</i> ² <i>Cod Fish sautéed on his skin with Saffron Sauce</i> <i>Mashed Potatoes and Sugar Peas</i> ²	CHF 39.00

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

Fleischgerichte / Meat Dishes

*Alpenburger vom Black Angus Rind mit Davoser Bergkäse,
Prättigauer Speck, Tomaten Salsa und Rösti Pommes ^{1,2}
Black Angus Beef Burger with Davos Mountain Cheese,
Prattigauer Bacon, Tomato Salsa and Roesti Fries ^{1,2}* **CHF 26.00**

*Rehpfeffer in Wacholderrahmsauce mit hausgemachtem Rotkohl,
Butterspätzle und Speckchip ^{1,2}
Jugged Venison on Juniper Cream Sauce with homemade Red Cabbage,
Spaetzle and Bacon Crisp ^{1,2}* **CHF 38.00 / 32.00**

*Langsam geschmorte Kalbsbäckchen an Madeirajus auf
Süsskartoffelpüree und braisierten Karotten
Slow Braised Veal Cheek with Madeira Gravy on Sweet Potato Purée,
and Glazed Carrots* **CHF 44.00**

*Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites, Gemüse und
Preiselbeeren ¹
Classic Viennese Schnitzel with French Fries, Vegetables
and Cranberries ¹* **CHF 44.00 / 36.00**

*Gebratene Maispoularde mit Chorizo gefüllt an Marsalajus auf
Kräuter Risotto und Mandelbroccoli ²
Sautéed Corn Poulard filled with Chorizo with Marsala Gravy on
Herb Risotto and Almond Broccoli ²* **CHF 35.00**

*Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti und frischem Marktgemüse ²
Sliced Veal Zurich Style with Crispy Roesti and
fresh Market Vegetables* **CHF 44.00 / 36.00**

*Entrecote vom Rind „Cafe de Paris“ mit Kartoffelecken und Marktgemüse ²
Sirloin Steak «Cafe de Paris» with Wedges and Market Vegetables ²* **CHF 50.00**

Fondue

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

Rind-, Kalb-, Schwein- und Geflügelfleisch in einer Rindsbouillon gegart
mit Essiggemüse, frischem Gemüse, hausgemachten Saucen und Pommes Frites
*Beef, Veal, Pork and Poultry Meat refined in a Beef Broth
served with Mixed Pickles, fresh Vegetables, homemade Sauces
and French Fries*

p. Pers. CHF 49.00

Unser Käsefondue (ab 1 Person) ^{1,2}

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

Our Cheese Fondue ^{1,2}

*of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese
with Bread Cubes and Potatoes*

p. Pers. CHF 32.00
ab 2 Pers. CHF 30.00

Supplement für Kartoffeln und Gemüse / *Potato and Vegetable Supplement*

CHF 5.00

Raclette

Raclette (ab 1 Person) ²

mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse

with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables ²

p. Pers. CHF 32.00
ab 2 Pers. CHF 30.00

Wir servieren Ihnen folgende Saucen zum Fleisch-Fondue:

The following Sauces will be served with the Meat Fondue:

Curry Sauce / *Curry Sauce*

Tomaten Salsa / *Tomato Salsa*

Aioli Sauce / *Aioli Sauce*

Remoulade / *Remoulade*

Desserts / Desserts

<i>Tagesdessert</i> <i>Dessert of the Day</i>	CHF	9.50
<i>Kaiserschmarrn mit Schlagrahm und Vanille Glace²</i> <i>Kaiserschmarrn with Whipped Cream and Vanilla Ice Cream²</i>	CHF	13.50
<i>Crème Brûlée mit Schottischem Whiskey, Stachelbeerragout und Cassis Sorbet²</i> <i>Crème Brûlée with Scotch Whiskey, Gooseberry Ragout and Cassis Sorbet²</i>	CHF	13.00
<i>Käseauswahl mit Dörrobst und Trauben²</i> <i>Selection of Cheese with Dried Fruit and Grapes</i>	CHF	17.50
Glace² – Ice Cream² und Sorbet – Sorbet :		
<i>Bitte fragen Sie das Servierpersonal nach der aktuellen Auswahl</i> <i>Please ask your waiter for our Choice</i>		
<i>pro Kugel – per Scoop</i>	CHF	4.00
<i>Schlagrahm – Whipped Cream</i>	CHF	1.50

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

Geschätzte Gäste / Dear guests

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

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

Ihre Familie / Your family

Erpenbeck & Team

<i>Warme Küche täglich:</i>	<i>12:00 - 14:00 Uhr 18:00 - 22:00 Uhr</i>
<i>Selbstgebackene Kuchen und eine Snackauswahl:</i>	<i>14:00 - 18:00 Uhr</i>
<i>Hot Dishes daily:</i>	<i>12:00 p.m. - 02:00 p.m. 06:00 p.m. - 10:00 p.m.</i>
<i>Home-made Cakes and an Assortment of Snacks:</i>	<i>02:00 p.m. - 06:00 p.m.</i>

Herkunftsdeklaration: / Origin of Meat:

<i>Rindfleisch: Beef:</i>	<i>Schweiz, Irland, Schottland Switzerland, Ireland, Scotland</i>
<i>Kalbfleisch: Veal:</i>	<i>Schweiz Switzerland</i>
<i>Lammfleisch: Lamb:</i>	<i>Frankreich, Neuseeland France, New Zealand</i>
<i>Schweinefleisch: Pork:</i>	<i>Schweiz Switzerland</i>
<i>Poulet: Chicken:</i>	<i>Schweiz, Frankreich Switzerland, France</i>
<i>Wurstwaren, Schinken, Speck: Sausage, Ham, Bacon:</i>	<i>Schweiz Switzerland</i>

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