



## **Seit 154 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. 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 154 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.

SILVRETТА PARKHOTEL  
Landstrasse 190 / CH-7250 Klosters  
Tel.: 0041 81 423 34 35 / Fax: 0041 81 423 34 50  
Mail: [info@silvretta.ch](mailto:info@silvretta.ch) / web: [www.silvretta.ch](http://www.silvretta.ch)



## Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit goldigen Croûtons, Goji-Beeren und gerösteten Körnern an hausgemachtem Dressing (Italien, French, Balsamico, Joghurt) <i>Green Leaf Salad with Crôtons, 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
“Summerbowl Asia” Römer, Eisberg und Rucolasalat mit Mango, Kefen, Shiitake, Karotten und Riesengarnelen an Sojadressing <i>Lettuce, Iceberg and Rocket Salad with Mango, Snow Peas, Shii-take, Carrots and King Prawns with Soya dressing</i>		CHF 19.50
“Summerbowl Tijuana” Grüne Blattsalate und Frisee mit roten Bohnen, Peperoni, Mais, Tomaten und scharf-würzig sautierten Rindfleischstreifen <i>Green leaf salad and frisee with red beans, chilli peppers, sweetcorn, tomatoes and hot and spicy sautéed beef strips</i>		CHF 19.50
“Summerbowl Greece” “Griechischer Salat” mit Feta, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und roten Zwiebeln an Olivenöldressing mit Majoran <i>"Greek salad" with feta, tomatoes, cucumber, chilli peppers, olives and red onions with olive oil dressing and marjoram</i>	V, 2	CHF 17.50
Schwertfischcarpaccio an Brombeerdressing mit Blattsalatspitzen im Knusperkorbchen <i>Swordfish carpaccio with blackberry dressing and leaf lettuce tips in a crispy basket</i>		CHF 20.50
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 &amp; Butter (either mild, spicy or hot)</i> Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	<sup>1,2</sup>	CHF 26.00 CHF 36.00

## Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	<sup>1,2</sup>	CHF 10.00
Geflügelkraftbrühe mit Brustwürfeln und Gemüsejulienne <i>Beef Broth with Strips of Pancake</i>		CHF 12.00
Avocado-Holunderblüten-Lassi mit Koriander und gebackener Falaffel <i>Avocado-Elderflower-Lassi with coriander and baked Falafel</i>	V, 1,	CHF 12.00

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



## Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, gratiniert mit Davoser Bergkäse wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / <i>available with Grisons Meat</i> <i>Homemade sautéed 'Quarkpizokel' with Young Vegetables and Mountain Cheese from Davos</i>	<sup>V, 1, 2</sup>	CHF 26.00	
			+ CHF 9.00
Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart und mit Bergkäse überschmolzen <i>Grisons «Capuns» Refined in Vegetable Broth topped with melted Mountain Cheese</i>	<sup>V, 1, 2</sup>	CHF 26.00	
Wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>available with Grisons Meat</i>			+ CHF 9.00
Pasta-Bonbon gefüllt mit Ricotta-Limone, geschwenkt in Basilikum mit gehackten Mandeln und eingelegten Portweinzwiebeln <i>Pasta filled with Ricotta Cheese and Lime tossed in Basil with chopped Almonds and pickled Port Wine Onions</i>	<sup>V, 1, 2</sup>	CHF 28.00	
Spaghetti mit sautierten Riesengarnelen an Zucchini, Knoblauch, Pinienkernen, Tomatenwürfeln und gelbem Peperonipesto <i>Spaghetti with sautéed king prawns with Zucchini, Garlic, Pine Nuts Tomato quarters and Yellow Pepper Pesto</i>	<sup>V, 1, 2</sup>	CHF 28.00	
Pappardelle an leichter Curry-Gemüsesauce mit Pecorinokäse und frischer Blattpetersilie <i>Pappardelle in a light Curry vegetable sauce with Pecorino Cheese and fresh leaf Parsley</i>	<sup>V, 1, 2</sup>	CHF 26.00	
Mit Saisongemüse gefüllte Vegane Blätterteig Calzone an kreolischer Avocado-Salsa <i>Vegan puff pastry Calzone filled with seasonal vegetables with Creole Avocado salsa</i>	<sup>V, 1</sup>	CHF 27.00	
Gebackene Käse-Maccaronikugeln an Cheddarsauce mit Gemüse garnitur <i>Baked cheese and Macaroni Balls with cheddar sauce and vegetable garnish</i>	<sup>V, 1, 2</sup>	CHF 27.00	

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



## Fisch & Meeresfrüchte / *Fish & Seafood*

Silvretta Fish & Chips <sup>1,2</sup> 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*

Geschmorter Octopusarm auf Karotten-Ingwerpüree mit Kartoffel-  
Würfeln, konfierten Cherrytomaten und Noilly Pratschaum <sup>1,2</sup> CHF 38.00  
*Braised Octopus arm on carrot and ginger puree with diced potatoes,  
confit cherry tomatoes and Noilly Prat foam*

Filet-Rolle vom Wolfsbarsch an Selleriepüree mit Fingermöhre und <sup>1,2</sup> CHF 38.00  
Oliventapenade  
*Roll of Sea Bass fillet on celery puree with finger carrot and  
olive tapenade*

Nur auf Vorbestellung 24 Std. – [on pre-order 24 hours](#)

Miesmuscheln nach Seemann's Art <sup>1,2</sup> CHF 28.00  
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites  
als Vorspeise / *as Starter* CHF 22.00

*Blue Mussels "Seaman's Style"*  
*Accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries*

Im Ganzen gebratener Tagesfisch <sup>1</sup> 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 -- <sup>1</sup> = mit / with Gluten -- <sup>2</sup> = mit / with Lactose / milk sugar



## Fleisch - Stall - Land / *Meat - Stable - Country*

Hausgemachter Black Angus Alpenburger "Silvretta" <sup>1,2</sup> mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa dazu Ostschiizer 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 28.00
Vitello Tonnato <sup>2</sup> feine Kalbfleischscheiben an Thunfischcrème mit Kapernbeere, Sardellenfilet und Blattsalatspitzen im Knusperkörbchen <i>Fine slices of Veal with Tuna cream and Capers Berries, Anchovy fillet</i> <i>and Leaf Salat tips in a Crispy Basket</i> als Vorspeise / <i>as Starter</i>	CHF 34.00 CHF 26.50
Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit im Ofen gegartem Sellerie, <sup>1, 2</sup> Kartoffelstock und Apfel-Pflaumenmarmelade <i>Roasted Pork fillet medallions with oven-cooked celeriac, Potato mash and</i> <i>Apple and Plum jam</i>	CHF 39.00
Wiener Kalbsschnitzel mit saisonaler Gemüsebeilage und Ostschiizer <sup>1,2</sup> Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren <i>Viennese Veal Escalope with Seasonal Vegetable Garnish and East-Switzerland</i> <i>French Fries, Lemon and Cranberries</i>	CHF 52.00
Rindsentrecôte «Ojo de Agua» vom Grill auf Kohlrabengemüse mit Kefen, sautierten Eierschwämmli und Thymiankartoffeln <sup>1, 2</sup> <i>Grilled beef Entrecôte "Ojo de Agua" on cabbage vegetables with snow peas,</i> <i>sautéed Chanterelles and thyme Potatoes</i>	CHF 52.00
Sautierte Maishuhnbrust auf Kurkuma Blumenkohltranche mit Carnarolirisotto, grünen Spargelspitzen und Morchelrahmsauce <sup>1, 2</sup> <i>Sautéed corn-fed Chicken Breast on turmeric cauliflower tranche with</i> <i>Carnaroli Risotto, green Asparagus tips and Morel cream sauce</i>	CHF 39.00

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



## Fondue auf Vorbestellung / *Fondue on Pre-Order*

### Käsefondue (ab 2 Personen)

Unsere Hausmischung <sup>V 1, 2</sup>  
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

**Fondue Chinoise** (ab 2 Personen) CHF 66.00 pp  
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*

## Raclette / *Raclette*

Raclette (ab 1 Person) <sup>V, 2</sup> CHF 35.00  
mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse  
*with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables*<sup>2</sup>

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





## Desserts / *Desserts*

Meringue Mille-Feuille mit Waldbeerencreme an schwarzer Bourbon Schokoladensauce <sup>2</sup> <i>Meringue mille-feuille with Wild Berry cream on Black Bourbon Chocolate sauce</i>	CHF 15.00
Hausgemachtes Honigmelonen-Estragoneis mit Nusscrumble Petit Four <sup>1,2</sup> und Brombeerkompott <i>Homemade Honeydew Melon - Tarragon Ice Cream with Nut Crumble Petit Four and Blackberry compote</i>	CHF 15.00
Hausgemachter Apfel - Strudel mit Vanille-Crème und Rum Raisin Glace <sup>1, 2</sup> <i>Homemade Apple-Strudel with Vanilla Cream Sauce and Rum Raisin Ice Cream</i>	CHF 15.00
Zitronengras Crème Brûlée, mini Karotten-Muffin und Blaubeeren-Käsekuchen-Glacé <sup>1,2</sup> <i>Lemongrass Crème Brûlée, mini Carrot Muffin and Blueberry-Cheesecake Ice Cream</i>	CHF 15.00
Dessert Surprise – Nach Art des Hauses <sup>1,2</sup> <i>Dessert Surprise – à la Maison</i>	CHF 11.50
Frappé & Glace – <i>Frappé &amp; Ice Cream</i> <sup>2</sup> Wechselndes Sortiment – <i>Changing Selection</i>	CHF 11.00
pro Kugel – <i>per Scoop</i>	CHF 4.00
Schlagrahm – <i>Whipped Cream</i> <sup>2</sup>	CHF 1.50
Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.00 Uhr – Zuschlag <i>Room Service from 08.00 am to 09.00 pm – Surcharge</i>	CHF 10.00

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