



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.

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 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.



Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit goldigen Croûtons, Goji-Beeren und gerösteten Körnern an hausgemachtem Dressing (italienisch, französisch, Balsamico, Joghurt) <i>Green Leaf Salad with Croutons, 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
Türmchen aus gebratenen Serviettenknödeln mit angemachtem Rotkrautsalat, Portweifeige und rosa Wildhasenfilet <i>Tower of sautéed napkin dumplings with dressed red cabbage salad, Port wine fig and pink wild hare fillet</i>		CHF 19.50
“Bowl Gotschna” Römersalat mit Castelfranco, Avocado, gelben Cherrytomaten, Flusskrebse, sautierten Kräuterseitlingen und goldigen Croûtons an Aioli Dressing <i>Romaine lettuce with Castelfranco, avocado, yellow cherry tomatoes, crayfish, sautéed king oyster mushrooms and golden croutons with aioli dressing</i>	V, 1	CHF 19.50
Nüsslisalat mit gratinierten Honig-Thymian Ziegenkäse-Crostini, getrockneter Tomate, caramellisierten Birnenspalten und Baumüssen <i>Lamb's lettuce with gratinated honey and thyme goat's cheese crostini, dried tomato, caramelized pear slices and walnuts</i>		CHF 18.50
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 & Butter (either mild, spicy or hot)</i> Als Hauptgang / <i>as Main Course</i>	1, 2	CHF 26.00 CHF 36.00
Tintenfischcarpaccio an Passionsfruchtvinaigrette mit Blattsalaten im Knusperkörbchen <i>Squid carpaccio with passion fruit vinaigrette and leaf salads in a crispy basket</i>		CHF 21.50
Vegane Auberginen-Rhapsody mit gebackenen Oliven, Kapern und Tomaten-Pepré <i>Vegan eggplant rhapsody with baked olives, capers and tomato-pepré</i>		CHF 18.50

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
Feine Geflügelcrèmesuppe mit Kokosnuss, Thaicurry und Crevetten-Mangospiesschen in der Kokosnuss serviert ^{1,2} <i>Poultry cream soup with coconut, Thai curry and prawn mango skewers served in a coconut</i>	CHF 12.00
Marronisüppchen mit caramellisierten Kastanien und weissem Trüffelöl <i>Chestnut Soup with caramelised Chestnuts and White Truffle Oil</i>	CHF 12.00
Toskanische Tomaten-Fischsuppe mit Edelfischen, Muscheln und Knoblauchbaguettescheiben <i>Tuscan tomato and fish soup with fish, mussels and slices of garlic baguette</i>	CHF 18.00

Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, ^{V, 1, 2} gratiniert mit Davoser Bergkäse Wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / <i>available with Bündnerfleisch</i> <i>Homemade sautéed 'Quarkpizokel' with young Vegetables, gratinated with Mountain Cheese from Davos</i>	CHF 27.00 + CHF 9.00
Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart ^{V, 1} mit Bergkäse überschmolzen <i>Grisons «Capuns» Refined in Vegetable Broth topped with melted Mountain Cheese</i> Wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>available with Grisons Meat</i>	CHF 27.00 + CHF 9.00
Randenravioli mit Trüffel, Gorgonzola und Mandeln an seinem Schaum <i>Beetroot ravioli with truffle, gorgonzola and almonds on its foam</i>	CHF 28.00
Spaghetti Vongole mit frisch geschnittener Petersilie ¹ <i>Spaghetti vongole with freshly chopped parsley</i>	CHF 28.00
Vegane mediterrane Gemüse Tarte Tatin aus Blätterteig, Zucchetti, ^{V, 1} Aubergine und dreierlei Peperoni mit Veganem Dip <i>Vegan Mediterranean vegetable tarte tatin made from puff pastry, zucchini, Eggplant and three kinds of peppers with vegan dip</i>	CHF 26.50
Tagliarini mit Zucchiniestreifen, sautiertem Steinbutt und Flusskrebse an ^{1,2} Blutorangenschaum <i>Tagliarini with zucchini strips, sautéed turbot, crayfish with blood orange foam</i>	CHF 32.00

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



Fisch & Meeresfrüchte / *Fish & Seafood*

Silvretta Fish & Chips ^{1,2} In Tempura-Teig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und Sauce Tartare <i>Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar</i>	CHF 38.00
Gebratenes Steinbuttfilet mit Hummer an Süsskartoffelpüree mit kleinem ^{1, 2} Gemüse, Noilly Prat-Hummerschaum <i>Sautéed Turbot fillet with Lobster on sweet potato puree with small vegetables and Noilly Prat lobster foam</i>	CHF 52.00
Sautiertes Zanderfilet mit Petersilienkruste an Spitzkohl à la Crème, Oliven- ^{1,2} Tapenade und gebackenen Risottobällchen ² <i>Sautéed Pike-Perch fillet with parsley crust on pointed cabbage à la crème, olive tapenade and baked risotto balls</i>	CHF 41.00
Miesmuscheln nach Seemann's Art ^{1, 2} mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites <i>Blue Mussels "Seaman's Style"</i> <i>Accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries</i>	CHF 29.00 Vorspeise CHF 23.00
Im Ganzen gebratener Tagesfisch ^{1,2} serviert mit Saisongemüse und kleinen, in Butter geschwenkten Kartoffelchen <i>Fish of the Day with Season Vegetables and Small Potatoes, Tossed in Butter</i>	pro 100g CHF 15.00

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} CHF 28.00
mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa
dazu Ostschwiizer Pommes Frites
Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"
with Cheddar Cheese, Prättigauer Bacon, Coriander-Tomato-Salsa
served with East-Switzerland French Fries
- Rosa Lammrücken Café de Paris auf Topinamburgemüse, Wildkräuterjus ^{1,2} CHF 44.00
mit Süsskartoffel-Piniengnocchi
Cafe de Paris pink rack of lamb on Jerusalem artichokes, wild herb jus with
sweet potato and pine gnocchi
- Wiener Kalbsschnitzel mit saisonaler Gemüsebeilage und Ostschwiizer ^{1,2} CHF 52.00
Pommes Frites, Zitrone
Viennese veal escalope with seasonal vegetable garnish and
East Switzerland French fries, lemon
- Feines vom Spanferkel mit Knusperkruste an Altbierjus auf Belugalinsen und ^{1,2} CHF 39.00
gebratenen Polentaecken
Fine suckling pig with crispy crust on Altbierjus on beluga lentils and fried polenta wedges
- «Lasagne» vom Rindsfilet mit frischem Rotweinspinat, Wintergemüse, CHF 56.00
Pfeffersauce und hausgemachtem Kartoffelgratin ^{1,2}
Beef fillet «lasagne» with fresh red wine spinach, winter vegetables, pepper sauce and
homemade potato gratin
- Backhend'l "Silvretta" ^{1,2} CHF 38.00
Zarte marinierte Pouletstücke gebacken im Panko-Kokosmantel mit Preiselbeer-
Zwiebelrelish, Bratkartoffeln und winterlicher Gemüsebeilage
Tender pieces of marinated chicken baked in a panko-coconut coating with cranberry and
onion relish, roast potatoes and a winter vegetable garnish

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



Fondue

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) pro Person CHF 65.00 p.p.
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*

Käsefondue (ab 2 Personen) Preis pro Person
Cheese Fondue (from 2 persons) price per person

Unsere Hausmischung ^{V 1,2}
aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 38.00 p.p.
mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Our Home Mix Cheese Fondue
of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese
with Bread Cubes and Potatoes*

Moitié-Moitié ^{V 1,2} CHF 38.00 p.p.
aus Greyerzer und Vacherin Fribourgeois mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Moitié-Moitié – Fifty / Fifty
of Gruyère and Vacherin Fribourgeois with Bread Cubes and Potatoes*

Supplement für Kartoffeln und Gemüse / *Potato and Vegetable Supplement* CHF 7.50

Raclette / *Raclette*

Raclette (ab 1 Person) ^{V 2} CHF 38.00
mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse
with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables

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



Desserts / *Desserts*

Vermicelles mit Baiser, Rahm und einer Kugel Vanilleglace ^{1,2} <i>Vermicelles with Baiser, whipped Cream and a scoop of Vanilla Ice Cream</i>	CHF 15.00
Süßes Trio aus Bratapfel, Blätterteig und Vanillecrème garniert ^{1,2} <i>Sweet trio of baked apple, puff pastry and vanilla cream garnish</i>	CHF 15.00
Blutorangen Tiramisu an Campari-Kumquatsragout ^{1,2} <i>Blood orange tiramisu with Campari kumquat ragout</i>	CHF 15.00
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce, Rahm und Rum Raisin Glace ^{1,2} <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce, cream and rum raisin ice cream</i>	CHF 15.00
Leckerer Schoggi Brownie mit salzigem Toffee, Mandarinenmousse und ^{1,2} caramelisierten Mandelsplittern <i>Lucious chocolate brownie with salted toffee, mandarin mousse and caramelised almond slivers</i>	CHF 15.00
Dessert Surprise	CHF 11.00
Frappé & Glace – Frappé & Ice Cream 2 Wechselndes Sortiment – Changing Selection	CHF 11.00 / 4.00
pro Kugel – <i>per Scoop</i> Schlagrahm – <i>Whipped Cream</i> ²	CHF 4.00 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