

## Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Wir bitten Sie die Menüs für Ihre Gruppe einheitlich zu wählen, gerne berücksichtigen wir Vegetarier oder Allergiker. (Gruppenmenu ab 10 Personen verfügbar)

Die einzelnen Menüs / Bestandteile lassen sich individuell ergänzen oder austauschen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen oder Thema zusammen. Das Besondere ist unsere Spezialität. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Wunsch gerne.

Menü 1: Blattsalat mit Brauermocken und Brauerkäse an hausgemachtem Bierdressing  
\*\*\*\*\*

Hausgemachte Kartoffel-Pilz Suppe

\*\*\*\*\*

Wättergouga Biergulasch vom heimischen Rind mit hausgemachten  
Spätzli und Speckbohnen

\*\*\*\*\*

Pilsner Malzcrème (gebrännti Creme)

3 Gang Menü: CHF 52

4 Gang Menü: CHF 58

Menü 2: Caprese Salat mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
\*\*\*\*\*

Bouillon mit Trüffel-Fagottini

\*\*\*\*\*

Kalbs Saltimbocca mit Riesling Risotto und Gemüse

\*\*\*\*\*

Lemon Cheese-Cake mit frischen Früchten

3 Gang Menü: CHF 62

4 Gang Menü: CHF 68

Menü 3: Blattsalat mit Brauermocken und Brauerkäse  
\*\*\*\*\*

Saisonale Gemüsesupper

\*\*\*\*\*

Kalbshaxe mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat

3 Gang Menü: CHF 62

4 Gang Menü: CHF 68

Menü 4: Couscous Salat gespickt mit Gemüse dazu Rohschinken  
\*\*\*\*\*

Gemüsecrème-Suppe

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

\*\*\*\*\*

Zwetschensorbet mit Vieille Prune

3 Gang Menü: CHF 62

4 Gang Menü: CHF 68

Menü 5: Blattsalat mit Croutons und Speck

\*\*\*\*\*

Tomatensuppe mit Basilikum

\*\*\*\*\*

**Kalbs oder Schweins** Cordon Bleu „Ducan“  
gefüllt mit Schinken und Monsteiner Brauerkäse  
mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse  
oder

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

3 Gang Menü: CHF 62 vom Schwein

CHF 68 vom Kalb

4 Gang Menü: CHF 72 vom Schwein

CHF 78 vom Kalb

---

Menü 6: Nüsslisalat mit Speck und Ei

\*\*\*\*\*

Zucchini Crème Suppe

\*\*\*\*\*

Hackbraten mit Bramata-Polenta und Gemüse

\*\*\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanilleeis

3 Gang Menü: CHF 52

4 Gang Menü: CHF 58

---

Menü 7: Frischer Blattsalat mit Croutons und Ei

\*\*\*\*\*

Blumenkohlcrème Suppe

\*\*\*\*\*

Piccata von der Poulet Brust mit Tomatenspaghetti

\*\*\*\*\*

Fondant Chocolat mit Vanilleis

3 Gang Menü: CHF 52

4 Gang Menü: CHF 58

---

- Menü 8
- Lachstartar  
\*\*\*\*\*
- Kürbiscrème Suppe  
\*\*\*\*\*
- Entrecote an einer Monsteiner Whisky Sauce  
Riesling Risotto und saisonalem Gemüse  
\*\*\*\*\*
- Hausgemachtes Schokoladenmousse
- 3 Gang Menü: CHF 72  
4 Gang Menü: CHF 78
- 
- Menü 9
- Reh-Wachholder Terrine mit Portweinfeigen und Kürbis Chutney  
\*\*\*\*\*
- Kürbiscrème Suppe  
\*\*\*\*\*
- Hirsch-Entrecôte an einer feinen Wildrahmsauce  
mit Kürbis-Soufflee und Wirsinggemüse  
\*\*\*\*\*
- Marronikuchen mit Zimtglace
- 3 Gang Menü: CHF 78  
4 Gang Menü: CHF 85
- 
- Menü 10:
- Eine Riesencrevette auf Safranrisotto  
\*\*\*\*\*
- Lauchcrème Suppe  
\*\*\*\*\*
- Lachssteak an einer leichten Zitronensaure mit Salzkartoffel und Spinat  
\*\*\*\*\*
- Hausgemachtes Tiramisu
- 3 Gang Menü: CHF 56  
4 Gang Menü: CHF 62

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch selbst gestalten. Zu diesem Zweck finden Sie anbei eine Auswahl an individuellen Vorschlägen. Die Preise verstehen sich pro Portion, pro Person.

Wir legen Wert auf frische und lokale Produkte. Wenn nicht anders vermerkt, ist unser Fleisch ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Eier und alle Milchprodukte beziehen wir direkt vom Bauern oder über die Molkerei Davos. Gemüse und Früchte werden uns 3 x wöchentlich frisch vom lokalen Gemüsehändler Adank in Davos geliefert. Generell können unsere Gerichte gluten- und laktosehaltig sein, und unsere Gerichte werden hauptsächlich mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt.

### Salate & kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Kürbiskernöl-Vinaigrette	8.00
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl (Bierdressing, French-Dressing, Balsamico)	10.00
Blattsalat mit Monsteiner Brauermocken und Brauerkäse mit Bierdressing	12.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	15.00
Caprese Salat mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	13.00
Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Hausdressing	15.00
«Fisch-Chnusperli» mit buntem Blattsalat und Kürbiskernöl – Vinaigrette	15.00
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen auf weissem Kabissalat mit Karotten und Äpfeln / (mit Schweine- und Rindfleisch)	15.00

### Suppen

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	10.00
Hausgemachte Rindsbouillon mit Trüffelgottini	10.00
Hausgemachte Brokkolicremesuppe	9.00
Monsteiner Kartoffel-Pilzsuppe mit Brotcroutons	9.00
Vegane Karotten-Cocossuppe	9.00

### Hauptgang

Wätterguoge-Biergulasch vom heimischen Rind dazu hausgemachte Paprika-Spätzli und Thymian-Speck Bohnen	38.00
Geschmorte Schweinshaxe an Wätterguoge-Biersauce mit feinen hausgemachten Spätzli und marktfrischem Gemüse	44.00
Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art mit knusprigen Pommes frites Und marktfrischem Gemüse, dazu Preiselbeeren-Konfitüre	40.00
Spare Ribs vom Schwein mit Wedges potato und Minikarotten	44.00
Cordon Bleu „Ducan“ vom Kalb - gefüllt mit Monsteiner Brauerkäse mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse	52.00
Cordon Bleu „Ducan“ vom Schwein - gefüllt mit Monsteiner Brauerkäse mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse	44.00
Entrecôte (180 g) vom Schweizer Rind an Kräuterbutter Pommes Frites und marktfrischem Gemüse	48.00
Capuns hausgemacht - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig Kräutern und Trockenfleisch mit Käse überbacken	32.00
Hühnchen – Piccata auf Pilzrisotto und buntem Gemüse	32.00
Lachssteak mit Bärlauch Risotto und Spargeln an Sauce Hollandaise	40.00

### Vegetarisch und Vegan

„Spätzli-Pfanne“ mit frischem Gemüse und mit Käse überbacken	24.00
Safran-Steinpilz-Risotto	26.00
Veganes Gemüse-Curry, serviert mit Basmati Reis	24.00
Zucchetti Lasagne auf cremiger Zucchinisauce und Cherrytomaten	26.00

### Desserts

Pilsner – Malzcrème (gebrannte Crème)	8.00
Panna Cotta mit Waldbeeren-Sauce	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
Quarkmousse mit Früchten garniert	10.00
Lemon Cheese-Cake mit frischen Früchten	12.00

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt.*

**Konditionen:**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Für etwaige Sonderdekorationen oder Arrangements können  
Zusatzkosten anfallen.

Wir bitten Sie uns die definitive Anzahl der Gäste, sowie etwaige  
Allergien oder Intoleranzen bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung  
mittzuteilen.

Um Ihre Veranstaltung zu definieren, bitten wir Sie auf Wunsch eine  
Kreditkarte zu hinterlegen.

**Stornierungskosten (ganzer Anlass):**

Bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	kostenfreie Stornierung
Bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	25% des Gesamtmenüpreises
Bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn:	50% des Gesamtmenüpreises

Sie können uns die genaue Personenzahl +/- 15 % bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenlos  
ändern.

Wir freuen uns, dass Sie unser Hotel Ducan als Veranstaltungsort in Betracht ziehen und  
würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt. Für weitere Fragen oder Anliegen  
stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

**Kontakt:**

Hotel - Restaurant Ducan  
Hauptstrasse 15  
7278 Davos Monstein

Tel: +41 (0)81 401 11 13  
hotel@hotelducan.ch  
www.hotelducan.ch