

# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Ein Blick zurück

Auf der Hofstatt des jetzigen Hotel Ducan befand sich früher das Bauernhaus von David Meisser. Dieser „verpfründete“ es an seinen Schwiegersohn Hans Wehrli-Meisser aus Glaris. Hans Wehrli-Meisser (\*31. Januar 1842 / † 27. Februar 1893) war um 1870 Lehrer in Monstein. Er wohnte auf der Furra im Haus von Hans-Accola Dönier oberhalb der Strasse.

Da das Heimwesen für zwei Familien zu wenig Verdienst bot, beschloss Hans Wehrli, zusammen mit seinem Sohn Simon, das Haus abzureissen und einen Gastwirtschaftsbetrieb zu bauen.

1890 begannen Vater und Sohn mit den Vorarbeiten zum Hausbau. Es musste Holz gerichtet und Sand und Steine gerüstet werden. Den Kalk brannten sie selbst im Kalkofen am Gasseli. 1893 war der Rohbau schliesslich fertig gestellt.

Das Haus, das sie Kurhaus Monstein nannten, wurde 1896 eröffnet. Während der sechsjährigen Bauzeit verstarben Hans Wehrli und seine Frau. Sohn Simon (\*1872 / t 1931) nahm zusammen mit einer älteren Wittfrau den Betrieb auf. Er erlitt aber bereits im ersten Winter einen schweren Beinbruch und verkaufte das Kurhaus deshalb an Christian Gadmer-Fopp, Frauenkirch und Oberst Johann Peter Stiffler, Davos Platz. Seit 1897 führten diese beiden Herren das Haus und setzten verschiedene Pächter ein.

1920 verkaufte Christian Gadmer - inzwischen Alleinbesitzer - das Kurhaus an Lehrer Christian Buol Calonder, der es ungefähr 40 Jahre betrieb und anschliessend 20 Jahre verpachtete.

Christian Buol hatte das Kurhaus erworben, um in Ergänzung zum Winterlehrerlohn für die Sommermonate ein Einkommen zu haben. Die Pensionspreise im Sommer betrug mindestens Fr. 9.-, im Winter stieg der Preis dann auf Fr. 10.- an.

1980 kauften die langjährigen Pächter Lüzza und Irene Zisler die Liegenschaft und wirteten erfolgreich bis im Frühling 2007.

2007 wurde das Hotel dann von einer einheimischen Interessengemeinschaft übernommen und renoviert. Ohne den natürlichen Charme zu verlieren, wurden alle Zimmer modern umgebaut. Hinter dem Haus wurde der alte „Spicher“ in ein Saunahüüsi mit eigenem Alpbrunnen zum Abkühlen umfunktioniert. Auch die Küche wurde modernisiert und im 1. Stock angebaut.

Im Frühjahr 2012 wurde mit Benjamin Schibli ein Hotelier gefunden, der seither mit seiner Familie in Monstein lebt und heute Ihr Gastgeber ist.

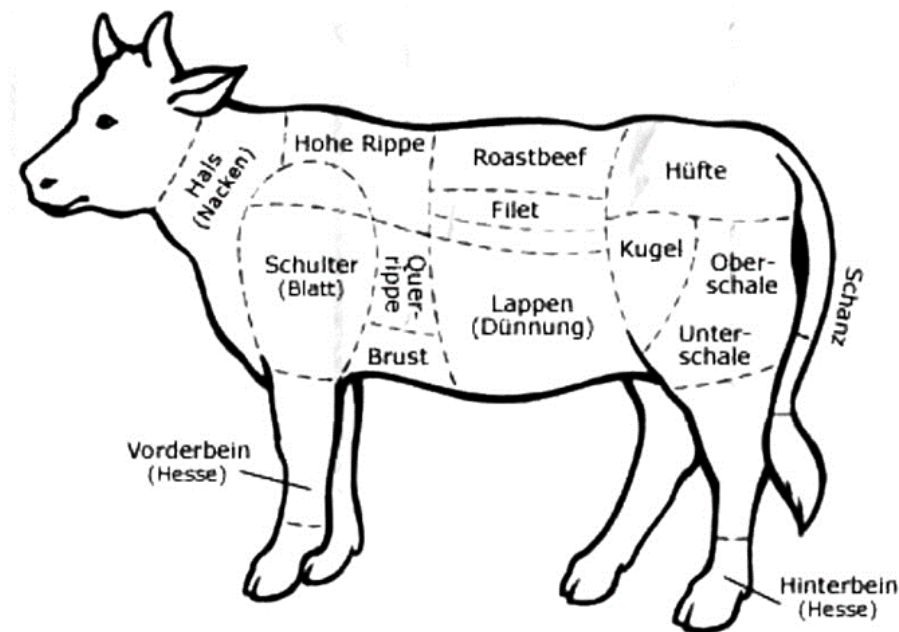
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Frische und lokale Produkte für Ihren Genuss!

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 Laktose- haltig sein. Unsere Gerichte werden hauptsächlich mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt. Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Allergien. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Serviceleuten.



## Fresh and local products for your wellbeing!

*We value fresh and local products. Unless otherwise stated, our meat is exclusively from Swiss production. We purchase eggs and all milk products directly from the farmer or from the Davos dairy. Fresh vegetables and fruits are delivered to us 3 times a week by the local greengrocer Adank in Davos. In general, our dishes contain gluten and lactose. Likewise, we do not cook vegan. Our dishes are mainly seasoned with salt, pepper and herbs; however, we can take care of allergies on request. Please inquire with our service people.*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Wild Degustation-Menü

Reh-Wachholder Terrine mit Portweifeigen und Kürbis Chutney

*Venison and juniper terrine with port wine figs and pumpkin chutney*

\*\*\*\*\*

Kübiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen

*Pumpkin cream soup with its oil and seeds*

\*\*\*\*\*

Hirsch-Entrecôte an einer feinen Wildrahmsauce  
mit Kürbis-Soufflee und Wirsinggemüse

*Deer entrecôte in a fine game cream sauce  
with pumpkin soufflé and savoy cabbage*

\*\*\*\*\*

Marronikuchen mit Zimtglace

*Chestnut cake with cinnamon Ice Cream*

CHF 85 / Person

---

## Brauer Degustation-Menü

Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing  
mit Brauermocken und Brauerkäse

*Lettuce with local dried beef and cheese on beer dressing*

\*\*\*\*\*

Monsteiner Kartoffel- Pilz Suppe

*Potatoe-Mushroom Soup*

\*\*\*\*\*

Wätterguoge-Biergulasch vom einheimischen Rind  
dazu hausgemachte Paprika-Spätzli und Thymian-Speck Bohnen

*Wätterguoge – Beef- Goulash from the local beef  
with egg dumplings and green beans with thyme and bacon*

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Pilsner- Malzcrème (gebrannte Crème)

*Homemade with malt caramelized Cream*

CHF 58 / Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.



# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Kürbiskernöl-Vinaigrette <i>Lettuce with sunflower seeds on pumpkin seed oil vinaigrette</i>	9
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl (Huus-, Bier, Balsamico oder Kürbiskern) <i>Mixed Salad with your choice of Dressing</i>	12
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse <i>Lettuce with local dried beef and cheese on beer dressing</i>	18
Herbstsalat mit warmen Waldpilzen, Äpfeln, Trauben und Nüssen an Balsamicodressing <i>Salad with mushrooms, apple, grapes and nuts on a balsamic dressing</i>	22
Reh-Wachholder Terrine mit Portweifeigen und Kürbis Chutney <i>Venison and juniper terrine with port wine figs and pumpkin chutney</i>	28
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit eingelegten Zwiebel, Tomaten und Peperoni, Toastbrot <i>Beef tartar perfumed with Monstein whiskey with pickled onions, tomatoes and peperoni</i>	28 35
Hausgemachte frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf weissem Kabissalat mit Karotten und Äpfel <i>Homemade Vietnamese fried spring-rolls on a white cabbage salad</i>	2 Stk. 22

## Aus dem Suppentopf

Kübiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen <i>Pumpkin cream soup with its oil and seeds</i>	10
Hausgemachte Rindsbouillon mit Trüffelagottini <i>Homemade beef bouillon with herbal-omelette strips</i>	12
„Phở Bò“ Hausgemachte vietnamesische Nudelsuppe mit Rindshuftstreifen (50g) <i>"Phở Bò" Homemade Vietnamese noodle soup with beef rump strips (50g)</i>	18

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Wildspezialitäten

(CH/EU) Hauptsächlich beziehen wir unser Wild aus heimischer Jagd (GR). Hirsche erhalten wir direkt von einer Jagdgesellschaft aus Monstein, (Hauder Alp). Anfangs der Jagd-Saison kommt es jedoch vor, dass wir auch Wild aus der EU beziehen.



Hirschpfeffer „Ducan“ mit Speckwürfeli, Brotroutons und Champignons, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Rosenkohl und poschiertem Apfel mit Preiselbeeren gefüllt 36 44

*Deer stew from local hunt "Pfeffer" with diced bacon, croutons and mushrooms, served with "spätzle", red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, apple with lingonberry jam*

Hirsch-Entrecôte an einer feinen Wildrahmsauce mit Kürbis-Soufflee und Wirsinggemüse 46

*Deer entrecôte in a fine game cream sauce with pumpkin soufflé and savoy cabbage*

Rehschnitzel rosa gebraten, mit feiner Wildrahmsauce 42 48

und glasierten Trauben, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Rosenkohl und poschiertem Apfel mit Preiselbeeren gefüllt

*Roe deer escalope with a fine game cream sauce and sautéed grapes, served with "spätzle", red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, apple with lingonberry jam*

Hausgemachte Wildburger mit Kräuter-Weichkäse, karamellisierten Zwiebel und Preiselbeeren an einer BBQ Sauce, serviert mit Pommes frites 44

*Homemade venison burger with herbed soft cheese, caramelized onion, cranberries on a BBQ sauce, served with French fries*

NUR AUF VORBESTELLUNG (6 Stunden) / ONLY ON RESERVATION (6 hours)

Rehrücken am Stück gebraten serviert mit hausgemachten Spätzli, 75 / Pers

Rotkraut, glacierten Marroni, Rosenkohl und pochiertem Apfel (min. für 2 Pers)

*Whole rack of deer served with "spätzle", red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, apple with lingonberry jam. (min. 2 People)*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Währschafte aus der Brauerküche

Wätterguoge-Biergulasch vom einheimischen Rind dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck Bohnen <i>Wätterguoge – Beef- Gulash from the local beef with egg dumplings and green beans with thyme and bacon</i>	36	44
Entrecôte (200 g) vom Schweizer Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und marktfrischem Gemüse <i>Entrecôte (200g) of Swiss beef with herb butter, French fries, and vegetable garnish</i>		48
Capuns - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und Trockenfleisch <i>Original Capuns – Swiss chard leaves stuffed with flour dumpling dough, herbs and grison air-dried beef with brewer cheese au gratin</i>		34
Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes frites und marktfrischem Gemüse dazu Preiselbeeren-Konfitüre <i>Original Viennese Schnitzel Veal coated with breadcrumbs and lightly fried, served with French fries, fresh vegetables and lingonberry-sauce</i>		48
Cordon Bleu vom SCHWEIN - gefüllt mit Schinken und Monsteiner Brauerkäse mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse <i>Cordon Bleu PORK - filled with ham and Monsteiner brewer's cheese with French fries and market-fresh vegetables</i>		44
Ganze Forelle aus Alvaneuer Zucht - «Müllerin Art» mit Petersilien Kartoffeln und Blattspinat <i>Whole trout from local farming, “Müllerin Art”, with parsley potatoes and spinach</i>		44

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

# Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

## Vegetarisch

Steinpilz Risotto <i>Porcini mushroom risotto</i>	28
Kürbisgnochi mit Salbeibutter und Wirsinggemüse <i>Pumpkin gnocchi with sage butter and walnuts</i>	28
Herbstvariationen - Rosenkohl mit glacierten Marroni, Rotkraut, Kürbisragout, Trauben, Pochierter Apfel mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzli <i>Autumn variations - Brussel sprouts with glazed chestnuts, red cabbage, grapes, poached apple with cranberries with homemade spaetzle and pumpkin ragout</i>	34
Gemüse-Curry mit Kokos, serviert mit Basmati Reis (vegan) <i>Vegetable curry with coconut served with basmati rice (vegan)</i>	32
«Spätzlipfanne» mit Gemüse und mit Käse überbacken <i>“Spätzli casserole” with fresh vegetables and gratinated with cheese</i>	28

## Fondue

Fondue Chinoise (ca. 30 Minuten) Rind / Hirsch / Poulet / Kalb (ab 2 Personen) Dazu servieren wir Pommes Frites, Gemüsereis und Salat und 6 verschiedene Saucen (Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar, BBQ, Senf-Dill) <i>Beef / deer / chicken/ veal (min. 2 persons)</i> <i>The Fondue is served with french fries, Rice, Salad and 6 different sauces</i> (Cocktail, curry, garlic, tartare, BBQ, mustard-dill)	75 / Pers
--	-----------

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.