

Biergarten und Brauerstube Monstein

Hotel – Restaurant Ducan

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.

Aus dem Suppentopf

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen		10
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		12
Hausgemachte Rindsbouillon mit Trüffelagottini		12
„Phở Bò“ Hausgemachte vietnamesische Nudelsuppe	mit 50 g Rindshuft-Streifen	18
Originalrezept aus Hanoi	als Hauptgang mit 100 g Rindshuft-Streifen	26

Salate und kalte Köstlichkeiten

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Kürbiskernöl-Vinaigrette	9	12
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl (Huus-, Bier, Balsamico oder Kürbiskern)	12	17
Herbstsalat mit warmen Waldpilzen, Äpfeln, Trauben u. Nüssen an Balsamico Dressing		22
Wurstsalat mit Zwiebeln		17
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln		19
Garniert mit Buntem Salat		+6
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit eingelegten Zwiebeln, Tomaten und Peperoni, Toastbrot	28	35
Reh-Wachholder Terrine mit Portweifeigen und Kürbis Chutney		28
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen auf weissem Kabissalat	2 Stück	22
mit Karotten und Äpfeln (mit Schweine- und Rindfleisch)	4 Stück	32
Monsteiner Brauerplatte auf dem Holzbrett mit Mostbröckli, Rohschinken, Salsiz, Rauchspeck, Alpkäse und Monsteiner Brauerkäse	1 Pers.	26
	2 Pers.	44
	jede weitere Pers.	22

Sandwiches mit frischem Schwarzbrot Rustico und Salatbouquet

mit Schinken oder Salami		12
mit Brauerkäse oder Bündnerfleisch oder Rohschinken		15

Alle Preise auf dieser Karte verstehen sich in CHF und inclusive 7.7% MwSt.

Biergarten und Brauerstube Monstein

Hotel – Restaurant Ducan

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, Brotcroustons und Champignons serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glacierten Marroni, Rosenkohl und poschiertem Apfel mit Preiselbeeren gefüllt	36	44
Hirsch-Entrecôte an einer feinen Wildrahmsauce mit Kürbis-Soufflee und Wirsinggemüse		48
Hirschwurst mit Steinpilzrisotto		32
Hausgemachte Wildburger mit Kräuter-Weichkäse, karamellisierten Zwiebel und Preiselbeeren an einer BBQ Sauce, serviert mit Pommes frites		44



Währschaftes aus der Brauerküche

Wätterguoge-Biergulasch vom heimischen Rind dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck Bohnen	36	44
Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes frites und marktfrischem Gemüse, dazu Preiselbeeren-Konfitüre		48
Cordon Bleu vom SCHWEIN - gefüllt mit Schinken und Monsteiner Brauerkäse mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse		42
Capuns hausgemacht - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und Trockenfleisch mit Käse überbacken	3 Stück. 5 Stück.	22 34
Spaghetti Bolognese		19
Spaghetti Pomodoro (Tomaten)		17

Vegetarisch

„Spätzli-Pfanne“ mit frischem Gemüse und mit Käse überbacken		28
Herbstvariationen - Rosenkohl mit glacierten Marroni, Rotkraut, Kürbisragout, Trauben, Pochierter Apfel mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzli		34
Kürbisgnocchi mit Salbeibutter und Wirsinggemüse		28
Steinpilz Risotto		28

Alle Preise auf dieser Karte verstehen sich in CHF und inclusive 7.7% MwSt.