

Herzlich Willkommen bin ünsch

Ein Blick zurück

Auf der Hofstatt des heutigen Hotel Ducan befand sich früher das Bauernhaus von David Meisser. Dieses „verpfründete“ er an seinen Schwiegersohn Hans Wehrli-Meisser aus Glaris. Hans Wehrli - Meisser 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 / †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. Die Pensionspreise im Sommer betragen 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. Danach wurde das Hotel 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 um-funktioniert. Auch die Küche wurde modernisiert und im ersten 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.

Hotel***Restaurant

DUCAN

DAVOS MONSTEIN



Frisch und lokal

Wir legen Wert auf frische und lokale Produkte. Unsere Bündner Spezialitäten beziehen wir vom Fleischzentrum Davos/Klosters, und von der Metzgerei Mark aus dem Prättigau. Eier und sämtliche Milchprodukte beziehen wir direkt vom Bauern Kaspar Hoffmann in Davos oder über die Molkerei Davos. Beim Gemüse legen wir grossen Wert darauf, dass es frisch und saisonal ist. Dreimal wöchentlich werden wir vom lokalen Gemüsehändler Adank in Davos beliefert.

Deklarationen:

Rind: (GR)-Metzgerei Mark
(CH)-Transgourmet Chur
Kalb: (CH)-Transgourmet Chur
Schwein:(CH)-Transgourmet Chur
Fisch: (GR)-Ranch Farsox
Alvaneu
Trocken-
fleisch: (GR)-Fleischzentrum
Davos/Klosters



Salate und Vorspeisen / Salad & Starters

Frischer Blattsalat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French, Balsamico)	12 / 15
<i>Leaf salad with dressing of your choice (House beer dressing, French, balsamic)</i>	
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French, Balsamico)	13 / 17
<i>Mixed salad with dressing of your choice (House beer dressing, French, balsamic)</i>	
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse	18
<i>Leaf salad with our house beer dressing with air-dried beef and local brewer's cheese</i>	
Tomaten-Burrata Salat mit Basilikum und mariniertem Rucola	24
<i>Tomato-burrata salad with basil and marinated arugula</i>	
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit Toastbrot und Butter	28
<i>Beef tartare flavoured with Monsteiner whiskey, served with toasted bread and butter</i>	Als Hauptgang: 35
Geräucherte Forelle von der Ranch Farsox in Alvaneu mit Apfel-Meerrettich und Toast	24
<i>Smoked local trout with apple-horseradish and toast</i>	
Hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen (Rind & Schwein) mit weissem Kabis-Salat, Karotten und Äpfeln	2 Stück à 60g 22
<i>Fried spring rolls (beef & pork), white cabbage salad with carrots and apples</i>	4 Stück à 60g 32
Wurstsalat mit Zwiebeln und Salatbouquet	16
<i>Swiss sausage salad</i>	
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Salatbouquet	20
<i>Swiss Sausage and Cheese Salad with Onions</i>	
garniert mit gemischtem Salat / garnished with mixed salad	+6



Bei Fragen zu unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Salate und Vorspeisen / Salad & Starters

Monsteiner Brauer-Trockenfleisch Spezialitäten auf dem Holzbrett: Mostbröckli, Rohschinken, Brauer-Salsiz, Brauerspeck, Brauerkäse und Alpkäse	26
<i>Air-dried meat specialties served on the wooden board, air-dried beef, smoked ham, Salsiz, smoked bacon, brewer-cheese an alp-cheese</i>	
Monsteiner Brauer-Salsiz / Local air-dried sausage	16
Brauer-Salsiz und Alpkäse	22
<i>Local air-dried sausage & mountain cheese</i>	

Unsere Klassiker / Our Classics

Gulasch vom Davoser Weiderind «nach Brauers Art», die Sauce wird mit unserem Monsteiner «Wättergouga» (Amber-Bier) verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck-Bohnen	160g	44
	120g	36
<i>Goulash from local beef «brewer's style» with local amber beer refined, served with «Spätzle», (homemade egg-noodle) and thyme-bacon beans</i>		
Cordonbleu vom Schwein - gefüllt mit Schinken, Monsteiner Brauerkäse und Gruyère, dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse		44
<i>Cordon bleu from pork, filled with ham, brewer's cheese, and gruyere cheese, served with french fries and vegetables</i>		
Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes frites und marktfrischem Gemüse	klein	46
	small	38
<i>«Wiener Schnitzel» (veal), with fresh vegetables and french fries</i>		
Geschmorte Kalbshaxe «Osso Buco» mit Spätzle und Speckbohnen		42
<i>«Osso Buco» with «Spätzle» (homemade egg-noodle) and thyme-bacon beans</i>		
Hausgemachter Rinds-Burger mit Zwiebeln, Salatgurke und Tomaten an einer BBQ Sauce, serviert mit Pommes frites		39
	mit Käse	+5
<i>Homemade beef burger with onions, pickles and tomatoes with BBQ cocktail sauce, served with french fries</i>	<i>with cheese</i>	

Bei Fragen zu unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.



Vegetarisch und vegan / Vegetarian & vegan



Steinpilz Risotto / Porcini Risotto	Vegi	26
Gemüse-Thai-Curry mit Kokos, serviert mit Basmati-Reis und Roti Brot <i>Vegetable Thai-Curry with coconut, served with Basmati rice and Roti</i>	Vegan	32
Spätzlipfanne mit Gemüse - mit Käse überbacken <i>Spätzle (homemade egg-noodle) with vegetables and local cheese</i>	Vegi	26

Aus dem Suppentopf / Soups



Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup		15
Rindsbouillon mit Trüffelagottini <i>Beef consommé with truffle fagottini</i>		12
Tagessuppe / soup of the day		12

Bündner Spezialitäten / Grisons Specialties

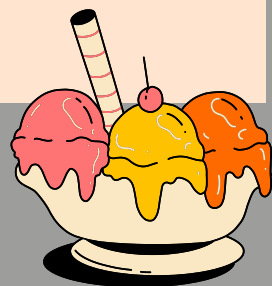


Capuns - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und Trockenfleisch <i>Capuns - Swiss chard leaves filled with homemade egg-noodle dough, herbs und dried meat</i>	3 Stück	25
	5 Stück	35
Pizzoccheri aus Buchweizenmehl, mit Kartoffel, Spinat, Salbei, Knoblauch mit Alpkäse und Parmesan überbacken <i>Pizzoccheri of buckwheat flour, with potato, spinach, sage garlic with alpine cheese and parmesan</i>	Vegi	26
Maluns mit Apfelmus <i>Traditional Grisons crispy grated potatoes, slow roasted in butter with apple purée</i>	Vegi	22
Mit Monsteiner Knopfwurst / served with a local sausage		32

Bei Fragen zu unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Glace mit «Gügs» / Ice cream with Liqueur

Colonel	15
Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
Sonnenuntergang	15
Zwetschensorbet mit Vieille Prune <i>Plums sorbet with vieille prune</i>	
Frauentraum	15
Vanilleglace mit Baileys und Rahm <i>Vanilla ice cream with baileys and whipped cream</i>	
Männertraum	15
Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm <i>Vanilla ice cream with homemade beer liqueur</i>	



Süsse Spezialitäten Homemade Sweet Delights

Toblerone Mousse mit Cassis-Coulis und frischen Beeren garniert <i>Toblerone mousse with cassis coulis and fresh berries</i>	18
Hausgemachtes Tiramisu im Glas <i>Homemade tiramisu served in a glass</i>	15
Panna Cotta mit Waldbeeren <i>Panna cotta with forest berries</i>	15
Hausgemachte Pilsner-Malzcrème (gebrannte Crème) <i>Homemade Pilsner malt crème (crème brûlée)</i>	15

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Unsere Eissorten / Our ice creams

Vanille – *Vanilla*

Erdbeer – *Strawberry*

Mocca – *Mocca*

Schokolade – *Chocolat*

Stracciatella – *Stracciatella*

Zitrone – *Lemon*

Zwetschgen – *Plums*

Zimt – *Cinnamon*

Preis pro Kugel / per scop 4.5

Mit Rahm +2



Unsere Eisbecher / Our ice cream cups

Hot Berry

3 Kugeln 15

Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm

2 Kugeln 11

Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

Dänemark

3 Kugeln 15

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

2 Kugeln 11

Vanilla ice cream hot chocolate and whipped cream

Eiskaffee

3 Kugeln 15

Moccaglace mit Rahm

2 Kugeln 11

Mocca ice cream with whipped cream

Zwetschga Lisi

2 Kugeln 15

Dörrzwetschgen in Vieille Prune eingelegt mit Zimtglace

1 Kugel 11

Vieille Prune soaked dried plums & cinnamon ice cream

Niidlalöffel

3 Kugeln 15

Vanilleglace, Caramelsauce und Rahm

2 Kugeln 11

Vanilla ice cream with caramel sauce and whipped cream

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

8

2 Kugel Vanilleeis mit Espresso

12

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.