

Ein Blick zurück

Auf der Hofstatt des heutigen Hotel Ducan befand sich früher das Bauernhaus von David Meisser. Dieses „verpfändete“ er 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 / †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 betrugen 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 ersten Stock angebaut.

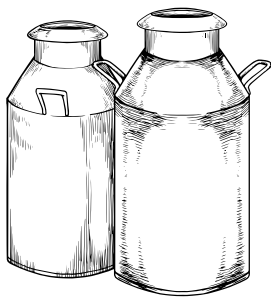
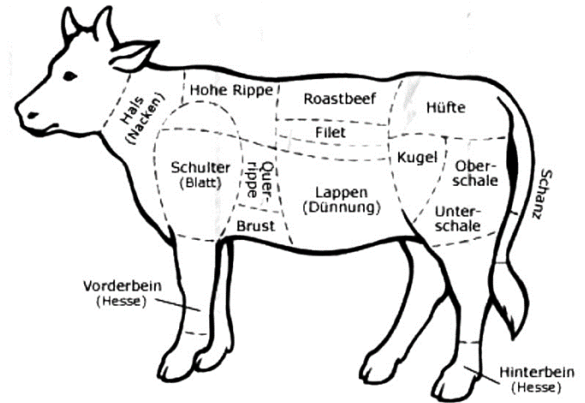
Im Frühjahr 2012 wurde mit Benjamin Schibli ein Hotelier gefunden, der seither mit seiner Familie in Monstein lebt und heute Ihr Gastgeber ist.

Frische und lokale Produkte für Ihren Genuss!

Wir legen Wert auf frische und lokale Produkte. Unser Fleisch beziehen wir direkt vom Fleischzentrum Davos/Klosters, Stiffler Metzgerei in Davos und Bianchi für frische internationale Spezialitäten

Die Herkunft garantieren wir wie folgt:

Rind:	Joos Kühnis, Monstein
Oder wenn ausverkauft:	Schweizer Zucht
Kalb:	Schweizer Zucht
Schwein:	Schweizer Zucht
Lamm:	Neuseeland / Australien
Poulet:	Schweizer Zucht
Entenleber	Frankreich
Fisch:	Schweiz / Griechenland
Krevetten:	Wildfang Argentinien



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.

Küchenchef Marc Torche hat viele Jahre in Metropolen wie Bangkok Hanoi oder Shanghai gearbeitet. Daher finden Sie in dieser Karte einige asiatische Spezialitäten, welche unsere traditionelle Küche sehr gut ergänzen.

Fresh and local products for your wellbeing!

We value fresh and local products. We source our meat directly from the suppliers listed above.

We obtain eggs and all dairy products directly from the farmer (Kaspar Hoffmann, Davos) or from the Davos dairy. Vegetables and fruits are delivered fresh three times a week from the local greengrocer Adank in Davos.

Chef Marc Torche has worked for many years in major cities such as Bangkok, Hanoi and Shanghai. Therefore, you will find some Asian specialties in this menu, which complement our traditional cuisine very well.

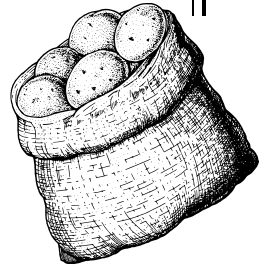
Walserdorf Monstein

Walserwanderungen: Im 13. und 14. Jahrhundert verliessen Walserfamilien das Oberwallis und besiedelten hochgelegene Täler in den Alpen, darunter auch das heutige Graubünden.

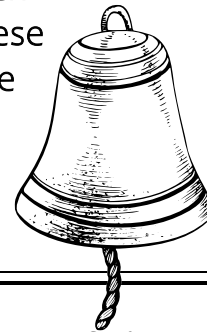
Spiicherli: Die Spiicherli wurden auf raffinierte Stelzen gestellt, um die Vorräte vor Mäusen und Feuchtigkeit zu schützen.



Einfache Küche: Die traditionelle Walser Küche war einfach und basierte auf regional verfügbaren Zutaten wie Kartoffeln, Gemüse, Schaf- und Ziegenfleisch.



Im kleinen Dorf gibt es zwei reformierte Kirchen: die Alte Kirche und die Kirche St. Peter. In ihrem Ehrgeiz, die Nachbarn zu übertrumpfen, liessen die Monsteiner zwei neue Glocken anfertigen. Doch beim Einläuten stellte sich heraus, dass diese für den alten Kirchturm zu schwer waren – also bauten die Monsteiner kurzerhand eine neue Kirche.



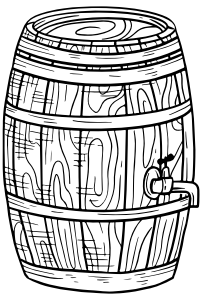
Seelenbalken: Einige traditionelle Walserhäuser in Davos, wie das «Gretahuus» in Monstein, besitzen einen «Seelenbalken» – eine Öffnung, die bei Todesfällen geöffnet wurde, damit die Seele des Verstorbenen entweichen konnte.

Trockenfleisch: Die Walser Tradition des Fleischtrocknens in der Höhenluft der Alpen führte zur Entstehung von Spezialitäten wie dem Bündnerfleisch.

Brauer Degustationsmenü

Alles begann im Herbst 2000, als ein Jurist, ein Hotelier, ein Bauunternehmer und ein Grafiker die BierVision Monstein AG gründeten. Neun Monate später nahm die Brauerei in der ehemaligen Dorfsennerei in Monstein ihren Betrieb auf. Heute werden hier jährlich rund 300'000 Liter Bier hergestellt: Vom klassischen Hellen, Amber und Weizen bis hin zum Schwarzbier. Als direkter Nachbar dieser grossartigen Brauerei haben wir uns in den letzten 20 Jahren zum Monsteiner Brauerei-Lokal schlechthin entwickelt. Neben allen Biersorten finden Sie auf unserer Karte Einflüsse der typischen Brauereiküche. Unser bekanntes Brauermenü darf dabei natürlich nicht fehlen.

Ab 2 Personen



Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing
mit Brauermocken und Brauerkäse

Lettuce with local dried beef and cheese on beer dressing

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bier Grissini

Homemade Grison Barley Soup with beer grissini

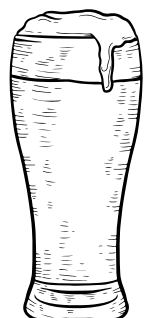
Zarter und knuspriger Schweinebauch verfeinert mit unserem
Amber-Bier, serviert mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstock,
an einer feinen Rosmarin-Bier Sauce

*Tender and crispy pork belly refined with our amber beer,
served with caramelized apples, mashed potatoes,
on a fine rosemary beer sauce*

Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm

Vanilla ice cream with homemade beer liqueur

CHF 65 pro Person



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

Chef Marc's Degustationsmenü

Schon seit Jahren ist das Restaurant Duncan ein Geheimtipp für ausgezeichnete, lokale und ehrliche Küche in der Landschaft Davos. Neben der traditionellen Schweizer Küche mit frischen und saisonalen Produkten finden Sie auf unserer Karte auch einen Hauch internationaler Fusion. Um unsere Küche kennenzulernen, empfehlen wir Ihnen unser saisonales Degustationsmenü.

Ab 2 Personen

Entenleber Terrine, serviert mit Brioche und Salat Bouquet

Duck liver terrine, served with Brioche and Salad

Französische Zwiebelsuppe mit Monsteiner Thymian
überbacken mit Brot und Steinbock-Käse

*French onion soup with Monstein thyme,
gratinated with bread and local cheese*

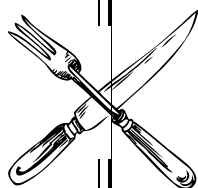
Rindsfilet Medallions mit grüner Pfeffer Sauce,
Wintergemüse und Pommes frites

*Beef fillet medallions with green peppercorn sauce,
winter vegetables, and French fries*

Warmes Schokoladen Kuchlein
mit Vanille-Glace in der Honig Hölle

Warm chocolate cake with vanilla ice cream in a honey tuile

CHF 95 pro Person



Salate und Vorspeisen



Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern) <i>Mixed seasonal salad leaves with your choice of dressing</i>	12
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern) <i>Mixed leaves and marinated vegetables with your choice of dressing</i>	16
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse <i>Lettuce served with local dried beef and cheese on beer dressing</i>	18
Entenleber Terrine, serviert mit Brioche und Salat Bouquet <i>Duck liver terrine with Brioche and salad-bouquet</i>	26
Klassisches Rindsfilet-Carpaccio mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan, Rucola und Zitrone <i>Classic beef fillet carpaccio with olive oil, shaved Parmesan, rucola, and lemon</i>	26
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit Toastbrot und Butter	28
Als Hauptgang:	35
<i>Beef tartar flavored with Monstein whiskey, served with toast bread and butter</i>	



Aus dem Suppentopf



Bündner Gerstensuppe

Homemade Grison barley soup with cream, dried local beef and cured ham

14

Französische Zwiebelsuppe mit Monsteiner Thymian überbacken mit Brot und Steinbock-Käse

French onion soup with Monstein thyme, gratinated with bread and local cheese

16

Tagessuppe

Soup of the day

12



Vegetarisch & vegan

Rotes Thai Curry oder Indisches Butter Curry mit Gemüse serviert mit Basmati-Reis, Papadam und Roti-Brot

*Red Thai curry or Indian butter curry with vegetables
served with basmati rice, papadum and roti bread*

32

Turm von Kartoffelstock mit sautierten Pilzen und Wintergemüse, Thymian-Schaum

*Tower of mashed potatoes and sautéed mushrooms
with winter vegetables, thyme foam*

28

Risotto mit Taggiasca Oliven, Cherry-Tomaten, Erbsen und Mascarpone

Risotto with Taggiasca olives, cherry tomatoes, peas and mascarpone

29



Chef's Empfehlungen

Rindsfilet Tournedos mit grüner Pfeffer Sauce, 55
Wintergemüse und Pommes frites

Beef fillet tournedos with green peppercorn sauce, winter vegetables, and French fries

Zarter und knuspriger Schweinebauch verfeinert mit unserem Amber-Bier, 42
serviert mit karamelierten Äpfeln, Kartoffelstock und Rosmarin-Bier Sauce

Tender and crispy pork belly refined with our amber beer, served with caramelized apples, mashed potatoes and rosemary beer sauce

Lamm-Entrecote unter der Kräuterkruste mit Erbsen Risotto, 49
Griechisches Gemüse und Rosmarin Sauce

Herb-crusted lamb entrecôte with pea risotto, Greek vegetables, and rosemary sauce

Butter-Curry serviert mit Basmatireis, Papadam und Roti-Brot 39
Nach Wahl mit: Tandoor-Poulet oder Wildwasser Crevetten

Butter curry served with basmati rice, papadum and roti bread

With your choice: tandoori chicken or wild water prawns

Unsere Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes frites und 44
marktfischem Gemüse klein: 38

Original Viennese Schnitzel Veal coated with breadcrumbs and lightly fried, served with French fries, fresh vegetables

Cordon Bleu vom Schwein - gefüllt mit Schinken und Monsteiner 44
Brauerkäse dazu Pommes frites und marktfisches Gemüse

Cordon Bleu Pork - filled with ham and Monsteiner brewer's cheese served with French fries and market-fresh vegetables



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

Aus dem Wasser

Dorade Royale Filet (Goldbrasse) mit Basilikum Öl, an einer
Champagnersauce mit Pastinaken-Kartoffelstock und Gemüse 45
*Sea bream fillet with basil oil, parsnip and potato mash,
champagne sauce and vegetables*

Wildwasser Crevetten auf Risotto mit Taggiasca Oliven,
Cherry-Tomaten, Erbsen, Mascarpone und, Thymianschaum 39
*Wild water prawns on a Risotto with Taggiasca olives, cherry tomatoes,
peas, mascarpone and thyme foam*

Fondue Chinoise (ca. 30 Minuten)

Rind / Hirsch / Poulet / Kalb , (ab 2 Personen) 75 pro Person
Dazu servieren wir Pommes frites, Gemüsereis und Salat
Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar, BBQ, Senf-Honig-Dill
Beef / Deer / Chicken / Veal , (min. 2 Persons)
The Fondue is served with French fries, rice, salad
Sauces: cocktail, curry, garlic, tartare, BBQ, mustard-honey-dill



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

Unser Eissorten

Our ice creams

Vanille – <i>Vanilla</i>	Preis pro Kugel	4.5
Erdbeer – <i>Strawberry</i>		4.5
Mocca – <i>Mocca</i>		4.5
Schokolade – <i>Chocolate</i>		4.5
Zitrone – <i>Lemo</i>		4.5
Zwetschgen – <i>Plums</i>		4.5
Zimt - <i>Cinnamon</i>		4.5
... mit Rahm –		+2
... mit Saucen (Topping: Schokolade, Caramel, Mocca, Erdbeere, Blaubeere)		+2



Unsere Eisbecher

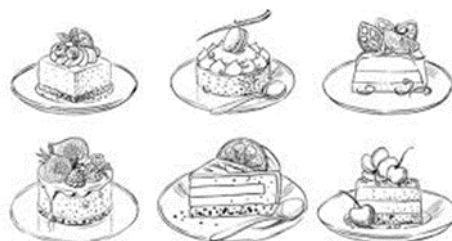
our ice cream cups

Hot Berry	Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm <i>Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream</i>		14
		klein	11
Dänemark	Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice cream hot chocolate and whipped cream</i>		14
		klein	11
Eiskaffee	Moccaglace mit Rahm <i>Mocca ice cream with whipped cream</i>		14
		klein	11
Affogato	1 Kugel Vanilleeis mit Espresso		8
	2 Kugel Vanilleeis mit Espresso		11

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

Sorbet + Glace mit «Gügs» - Sorbet with alcohol

Colonel	Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	14
Sonnen- untergang	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune <i>Plums sorbet with vieille prune</i>	14
Frauentraum	Vanilleglace mit Baileys und Rahm <i>Vanilla ice cream with baileys and whipped cream</i>	14
Männertraum	Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm <i>Vanilla ice cream with homemade beer liqueur</i>	14



Süsse Spezialitäten

Homemade Sweet Delights

Warmes Schokoladen Kuchlein mit Vanille-Glace in der Honig Hippe <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream in a honey tuile</i>	16
Röteli Parfait serviert mit warmen Früchtegratin <i>Röteli frozen parfait served with warm fruit gratin</i>	16
Käseteller mit Nüssen, getrockneten Früchten und hausgemachtem Olivenbrot <i>Cheese platter with nuts, dried fruit and homemade olive bread</i>	25
Eine Runde Bier für die Küchen-Crew <i>A round of beers for the kitchen crew</i>	10



Digestifs & Liköre

Whisky		2 cl	4 cl
Monsteiner Single Malt 8 Jahre	40%		22
Langavulin Islay single malt 16 Jahre	43%		22
Chivas Regal / Glenfiddich 12 Jahre	40%		14
Balantines / Four Roses / Jameson / Canadian Club	40%		9
Edelbrände		2 cl	4 cl
Monsteiner Bierbrand	40%	8	14
Grappa 903 Gaiarine Venetia Barrique	40%	8	14
PO di Poli Secca Grappa	40%	8	14
Berta Giulia Chardonnay	40%	9	16
Vinars Reserva 2009 – Grendelmeier Zizers	40%	9	16
<i>Edel - Traubenbrand aus Pinot Noir, 5 Jahre im Barrique</i>			
Kirsch Teresa Barrique, U. Hecht	40%	9	16
Vieille Abricots Barrique, U. Hecht	40%	9	16
Pruna Veglia (Vieille Prune) 2013 – Grendelmeier Zizers	40%	9	16
Williams Madir (Vieille Williams) 2015 – Grendelmeier Zizers	40%	9	16
Williams Morand	43%	6	11
Willisauer - Kirsch, Zwetschgen, Obstler, Kräuter, Pflümli	40%	6	11
Calvados & Cognac		2 cl	4 cl
Calvados Morin	40%	9	16
Rémy Martin Cognac Fine Champagne	40%	9	16
Rum		2 cl	4 cl
Havanna Club	40%		10
Rum Diplomatico	40%		14
Liköre		2 cl	4 cl
Bierlikör „Hausgemacht“	28%	8	14
Monsteiner Röteli	16%	8	14
Willhelm Liköre Alpenrose	22%	9	16
Willhelm Liköre Arven - Immihung	32%	9	16
Baileys Irish Cream	17%	9	16