

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 betruhen 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 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.

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- (GR) - Fleischzentrum
Fleisch: Davos/Klosters



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.

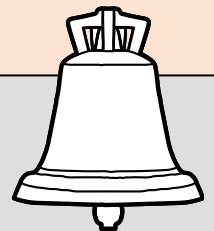
Walserdorf Monstein

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

Spächerli: Die Spächerli 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.



Salate und Vorspeisen



Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French oder Balsamico)	12 / 15
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French oder Balsamico)	13 / 17
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse	18
Tomaten-Burrata Salat mit Basilikum und mariniertem Rucola	24
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit Toastbrot und Butter	28 <i>Als Hauptgang</i> 35
Geräucherte Forelle von der Ranch Farsox in Alvaneu mit klassischer Garnitur und Meerrettichschaum	24
Hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen (Rind & Schwein) mit weissem Kabis-Salat mit Karotten und Äpfeln	2 Stück à 60g 22 4 Stück à 60g 32

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe	15
Rindsbouillon mit Trüffelgottini	12
Tagessuppe	12



Hotel Restaurant Ducan - "Brauerei-inspiriert"

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 25 Jahren zum Monsteiner Brauerei-Lokal schlechthin entwickelt. Daher finden Sie in dieser Karte Einflüsse der typischen Brauereiküche.



Unser Brauer Degustationsmenü

Brauersalat - Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing
mit Brauermocken und Brauerkäse

* * * * *

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

* * * * *

Gulasch vom Davoser Weiderind «nach Brauers Art» -
die Sauce wird mit unserem Monsteiner «Wättergouga» (Amber-Bier)
verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck-Bohnen

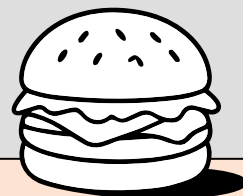
* * * * *

Hausgemachte Pilsner-Malzcrème (gebrannte Crème)

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.

Unsere Klassiker



Gulasch vom Davoser Weiderind «nach Brauer's Art»,	160g	44
die Sauce wird mit unserem Monsteiner «Wättergouga»	120g	36
(Amber-Bier) verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck-Bohnen		
Cordonbleu vom Schwein - gefüllt mit Schinken, Monsteiner Brauerkäse und Gruyère, dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse		44
Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes frites und marktfrischem Gemüse	<i>klein</i>	46 38
Geschmorte Kalbshaxe «Osso Buco» mit Spätzle und Speckbohnen		42
Hausgemachter Rinds Burger mit Zwiebeln, Salatgurke und Tomaten, an einer BBQ-Cocktail Sauce serviert mit Pommes frites		39 <i>mit Käse +5</i>
Forellenfilet «Müllerin Art» von der Ranch Farsox in Alvaneu, mit gestampften Petersilien-Kartoffeln und Blattspinat		39

Vom Grill

Dry Aged Rib-Eye-Steak (Bündner Rind von der Metzgerei Mark)		ca. 250g	52
Rindsfilet Schweizer Zucht	<i>Ladys Cut</i>	ca. 120g	38
	<i>Gentlemans Cut</i>	ca. 180g	48

Die Grilladen servieren wir mit marktfrischem Gemüse und einer **Sauce nach Wahl:**
Pfeffersaucen, Café de Paris, Steinpilz-Rahmsauce

Weitere Beilagen: Pommes frites, Reis, Risotto, Spätzle +6



Bündner Spezialitäten



Capuns - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und Trockenfleisch	3 Stück 5 Stück	25 35
Pizzoccheri aus Buchweizenmehl, mit Kartoffel, Spinat, Salbei, Knoblauch - mit Alpkäse und Parmesan überbacken	Vegi	26
Maluns mit Apfelmus mit Monsteiner Knopfwurst	Vegi	22 32

...weitere vegetarische Gerichte

Steinpilz Risotto	Vegi	26
Gemüse-Thai-Curry mit Kokos , serviert mit Basmati-Reis und Roti Brot	Vegan	32
Spätzlipfanne mit Gemüse, mit Käse überbacken	Vegi	26

