

Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

Salate und Vorspeisen



Frischer Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	12
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl: Bier, Kürbiskernöl, Balsamico French	15
Herbstsalat mit warmen Waldpilzen, Birnen, Trauben, Knoblauch-Croutons und Nüssen getoppt mit Balsamico-Dressing	24
Hausgemachte Pate En Croute Pastete mit Rehfleisch, Entenleber und schwarzem Trüffel, serviert mit knackigem Salat Bouquet und Apfel-Vanille Chutney	28
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner mit Toastbrot und Butter Als Hauptgang:	28 35
Geräucherte Forelle von der Ranch Farsox in Alvaneu mit Meerretichschaum	28
Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen hausgemacht auf einem Salat mit weissem Kohl, Karotten und Äpfel	2 Stück 22 4 Stück 32
Brauer-Trockenfleisch Spezialitäten 1 Pers	26
Brauermocken, Brauerspeck,	2 Pers 44
Brauerschinken, jede weitere Portion	22
Brauerprügeli, Brauerkäse, Alpkäse	

Aus dem Suppentopf



Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen, serviert mit Blätterteiggebäck	12
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	14

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.

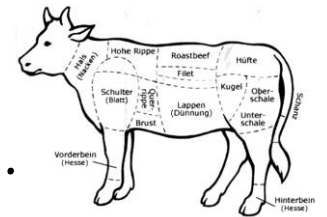
Hirschpfeffer Ducan mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis-Confit, halber Apfel mit Preiselbeer und getoppt mit Speck, Perlzwiebeln, Champignons und Croutons	42 klein: 36
Reh Schnitzel mit Steinpilz-Rahmsauce, serviert mit Spätzli, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis-Confit und halber Apfel mit Preiselbeer	48 klein: 42
Hirsch Entrecôte mit sautierten Waldpilzen, Schupfnudeln, Marroni, Rotkraut und Kürbis- Confit an einer feinen Wildrahmsauce	52



... Vegetarisch...

Thailändisches rotes Gemüse Curry mit Basmati-Reis, Roti-Brot und Papadam	29
Gnocchi mit Kürbis, Butter, Salbei, Walnüssen und Brauerkäse	26
Steinpilz Risotto mit Butter, Parmesan und Mascarpone	26
Herbst Variation - Spätzle serviert mit Rosen- kohl, glacierte Marroni, Rotkraut, Kürbis-Confit, Apfel m. Preiselbeeren und sautierten Waldpilzen	32

... andere feine Sachen ...



Schweinsbraten «Brauer Art» die Sauce wird mit unserem Monsteiner Wättergouga» (Amber-Bier) verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli Rotkraut, und Rosenkohl	44 klein: 38
Paniertes Schnitzel vom Kalb (CH) mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	44 klein: 38
Cordon Bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Honig-Schinken, Gruyère und Monsteiner Brauerkäse, serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	44
Indisches Butter Poulet Curry mit Basmati Reis, Roti- Brot, Papadam und Raita (Joghurt mit Gemüse)	34
Forellenfilet aus Alvaneuer Zucht sautiert, frischen Kräutern, Oliven und Tomaten, serviert mit in Butter geschwenkten Gnocchi	42
... und kleines Traditionelles	
Spaghetti «Napoli»	19
Spaghetti «Bolognese»	22
Capuns 3 Stück	22
Mangoldblätter gefüllt mit Spätzleteig, und Trockenfleisch mit Käse überbacken	5 Stück 32

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



Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

Unsere Eissorten

Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Zitrone, Zwetschgen, Zimt Sauce /Topping	Pro Kugel mit Rahm Caramel-, Schokoladensauce Mocca, Erdbeere, Blaubeere	4.5 +2 +2
---	---	-----------------

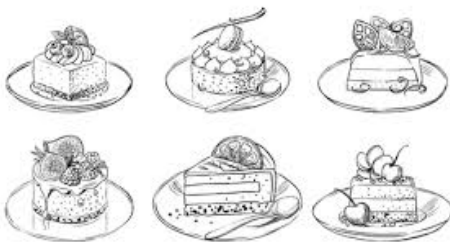


Unsere Eisbecher

Hot Berry	Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm	14 klein: 11
Dänemark	Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	14 klein: 11
Eiskaffee	Moccaglace mit Rahm und Topping	14 klein: 11
Zwetschga Lisi	Dörrzwetschgen in Vieille Prune eingelegt mit Zimtglace	14 klein: 11
Nesselrode	Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und Rahm	14 klein: 11
Affogato	1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 2 Kugel Vanilleeis mit Espresso	8 11

Sorbet + Glace mit «Gügs»

Colonel	Zitronensorbet mit Vodka	14
Sonnenuntergang	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14
Frauentraum	Vanilleglace mit Baileys und Rahm	14
Männertraum	Vanilleglace mit Bierlikör und Rahm	14

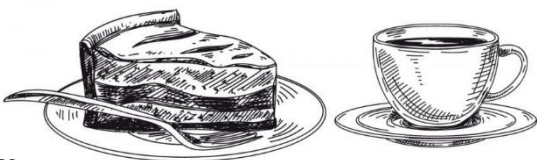


Süsse Spezialitäten

Toblerone- & Kokosnussmousse auf einem Brownie	16
Schokoladen Fondant mit Vanille Glace in Honig Hüppe	16
Röteli Parfait mit halber Rotweibirne	16
Rosmarin Crème brulée mit Passionsfruchtsorbet	16

Täglich frische Kuchen

Fragen Sie unser Serviceteam



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

