

Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

Wein-Dinner vom 7. Dezember 2024

Zum Apéro / Amuse Bouche

Tartar von heimischer Rindshuft mit Monsteiner Whisky parfümiert
und Monsteiner Trockenfleischspezialitäten

Just Chasselas / Silou Wines – Manuel Tschanz & Maja Möckli Bielersee 2020

* * * * *

Vorspeise

Davoser Frischkäse mit mediterranem Grillgemüse
an feiner Balsamico Dressing

Von Salis "Wein einfach fein" Rosé aus der Bündner Herrschaft 2023

* * * * *

Suppe

Walser Heusuppe mit Pilzen

* * * * *

Fischgericht

Geräucherte Forelle von der Ranch Farsox in Alvaneu
an einer Kräuterremoulade

Philipp Grendelmeiers „Dus Alvs“ (Sauvignon blanc / Pinot gris)

Weingut im Tschalär, Zizers 2022

* * * * *

Sorbet

* * * * *

Hauptgang

Rind Tagliata vom Davoser Entrecôte an einer grünen Pfeffersauce,
mit Kartoffelgnocchi und marktfrischem Herbstgemüse

Syrah AOC - Histoire d'Enfer, Corin – Wallis AOC 2019

* * * * *

Dessert

Hausgemachte Chüechli aus Äpfeln vom «Monsteiner Dorfladä» mit Vanillesauce
dazu ein kleines hausgemachtes Nusstörtli mit Zimtschaum

ORANGE Varonier Wallis AOC 2020

CHF 125 pro Person