

Vorspeisen

Bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem bunten Salatbuffet Salatteller nach eigener Wahl	10.50
Winterliche Salatvariation mit Orangenfilets und Baumnüssen an Monsteiner Bierdressing	11.50
Davoser Frischkäse mit mediterranem Grillgemüse an feinem Balsamicodressing	14.50
Brauermocken - Carpaccio mit Monsteiner Brauerkäse und Ruccola überträufelt mit kaltgepresstem Kürbisöl	15.50
Nüsslisalat mit warmen Speckwürfeli, gekochtem Ei und Brotcroutons an hausgemachter Apfelvinaigrette	14.50
Norwegischer Räucherlachs auf knusprigem Toast serviert dazu Meerrettich-Schaum und buntes Salatbouquet	14.50

Warme Vorspeisen

Saltimbocca von Riesencrevetten mit frischem Salbei und Monsteiner Schinkenspeck, am Holzspiessli gebraten, auf Aprikosen-Risotto	15.50
Capuns aus eigener Herstellung Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, frischen Kräutern und Trockenfleisch - mit Brauerkäse überbacken	15.50

Aus dem Suppentopf

Kürbiscrèmesuppe mit frischem Ingwer , Curry und Kokosmilch	8.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	9.00
Rindsbouillon mit Kräuterflädli	8.00
Monsteiner Kartoffel - Pilzsuppe mit Sauerrahm und Rauchlachs-Streifen	10.50

Vegetarisches

Monsteiner Kartoffelpizokel mit Gemüse, Schmelzzwiebeln und Brauerkäse gratiniert, dazu frisches Apfelmus	19.50
Kürbisstrudel fruchtiges Kürbisgemüse mit Ingwer, Knoblauch und Curry an Mascarpone-Rahm in leichter Strudelteighülle gebacken, mit Rotkraut, glacierten Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerbirne	25.50
Mediterraner Auberginen - Schmorgratin gefüllt mit würzigem Getreide-Tomaten-Ragout, mit frischem Mozzarella-Käse überschmolzen	23.50
Davoser Vegi Cordon Rouge Davoser Frischkäse an Honigkräutermarinade im Zucchetti-Rüebli Mantel knusprig gebraten, Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	29.50

Hauptgerichte

Cordon Bleu „Ducan“ (vom Treberschwein) gefüllt mit Monsteiner Brauerkäse dazu Pommes frites und Saisongemüse	32.50
Geschmorte Kalbshaxe an Wätterguoge Biersauce mit feinen hausgemachten Spätzli und marktfrischem Gemüse	33.50
Geschnetzeltes vom Kalb „Zürcher Art“ mit frischen Champignons und feinen Zwiebeln in Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti	36.50
Hirsch-Saltimbocca „Wilderer Art“ feine Schnitzel vom Hirsch-Entrecôte mit Salbei und Rohschinken gebraten an Madeirajus, dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glacierten Marroni und Preiselbeerbirne	36.50
Monsteiner Whisky – Entrecôte bestes Davoser Weiderind mit 5-jährigem Monsteiner Whisky flambiert, an würziger Rahmsauce mit sautierten Steinpilzen, Brauerrisotto und winterlichem Saisongemüse	47.50
Lammnierstück rosa gebraten unter einer Kräuterkruste, auf Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und frischen Thymian-Speckbohnen	41.00
Hirschpfeffer „Ducan“ aus Monsteiner Jagd mit Speckwürfeli, Brotcroutons und Champignons, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit glacierten Marroni und Rosenkohl	29.50

Original Wienerschnitzel vom Kalb	
mit knusprige Pommes frites und feinem Gemüsebouquet, dazu Preiselbeer-Konfitüre	34.50
Maispoularden-Brust	
auf der eigenen Haut knusprig gebraten, an Kräuterjus, dazu Butternüdeli und eine winterliche Gemüsevariation	31.00
Eglifilets im Monsteiner SteinBock-Bierteig	
knusprig frittiert, dazu frische Kräuter -Salzkartoffeln und hausgemachte Tartar -Sauce	32.50

... beachten Sie auch unsere tagesaktuellen
Angebote, wir beraten Sie sehr
gerne.

Jeden Donnerstag „Viva la Polenta“

Bramata Polenta	
mit Pilzragout (Eierschwämmli, Steilpilze, Champignons)	19.50
oder mit Brauerbratwurst vom Treberschwein auf Zwiebelsauce	19.50
oder mit Gorgonzola-Käse überschmolzen	15.50

„EN GUATA“

Unser kulinarisches Winter-Wochenprogramm:

Donnerstags: „Viva la Polenta“ s'het solangs het...

immer Freitag: unser beliebter „Äpligrill“

verschiedene Fleisch- und Fischepezialitäten meisterlich grilliert auf unserem Holzkohlegrill, und davor natürlich unser buntes Salatbuffet

jeden Dienstag und Samstag im Munggaloch:

vom Gambrinus-Fondue bis

zum Original-Raclette „à Discrétion“

im urig-gemütlichen Munggaloch-Kerzenkeller bieten wir währschafte Käsespezialitäten rund um Wein und Bier

Sonntags: Candlelight-Stimmung in der Ducan-Stube

... als krönender Abschluss oder romantischer Wochen-Einstieg!

So ein Service: unser Gratisshuttle nach Glaris

Ohne Auto? Unser 4x4-Ducan-Bus bringt alle Geniesser/innen auf Wunsch unkompliziert und sicher zurück nach Glaris Ortolfi (zum Spätbus Linie 7).

Abfahrten ab Hotel Ducan jeweils ca. 20.20 und 22.20 Uhr.

im Restaurant: Mittwoch Ruhetag