

Gruppenmenüs Winter 2011-12

Die Menüs sind pro Gruppe einheitlich zu wählen, gerne berücksichtigen wir Vegetarier oder Allergiker.
(ab 10 Personen)

Gaumenfreuden rund um Brauerei und Monstein

Menu 1 „Brauerschmaus“

Bunter Blattsalat mit Bierdressing

Monsteiner Brauerknopfwurst mit feinem Brauerisotto

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

28.50

Menu 2

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Monsteiner Kartoffelpizokel mit frischem Wurzelgemüse,
Schmelzwiebeln und Speck, mit Brauerkäse gratiniert

Mangosorbet

29.50

Menu 3

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten

Wätterguoga-Biergulasch vom Monsteiner Bio-Rind,
dazu Speck-Bohnenbündel und hausgemachte Spätzli

Gebrannte Crème

32.50

Menu 4 „Mungga-Platte“

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Geräucherte Rippli, Beinschinken, Speck und unsere feinen
Treberwürstli, auf Sauerkraut serviert, dazu Kräuterkartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

35.50

Menus für gediegene und einfach ganz besondere Anlässe

Selbstverständlich dürfen Sie die einzelnen Speisen unserer Menus auch individuell zusammenstellen oder uns Ihre ganz persönlichen Wünsche bekannt geben. Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihren Anlass mit einem speziellen 3- bis 6-Gänge-Menu zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Menu 5

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons an Hausdressing

Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons
serviert mit Saisongemüse und Butternüdeli

Warme Waldbeeren mit Vanilleglacé 34.50

... mit feinem Kalbsschnitzel 42.50

Menu 6

Lauch-Kartoffelsuppe mit frischem Majoran & Knusper-Speck

Saftiger Rindsschmorbraten mit
Kartoffelstock und winterlicher Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Heidelbeer-Sauce 38.50

Menu 7

Chiccorée-Salat mit Blutorangenfilets und Yoghurt-Kräuterdressing

Rosa gebratenes Lammgigot an würzigem Thymianjus,
Bramata Polenta und Speck-Bohnenbündel

Karamelköpfler mit Rahm 45.50

Menu 8 „Frühlingsgefühle“

Bärlauchsüppchen mit Bündnerfleisch-Grissini

Pochiertes Lachsfilet an weissen und grünen Spargeln,
dazu Neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Hausgemachte Früchtequark-Torte 52.50

Menu 9

Winterliche Blattsalate mit Trauben und gerösteten Baumnüssen
an Monsteiner Bierdressing

Cordon Bleu Ducan vom Schwein gefüllt mit Monsteiner Brauerkäse,
dazu knusprige Pommes Frites und Saisongemüse

Hausgemachtes Röteli Parfait 54.50

... alternativ mit Kalbfleisch 62.50

Menu 10

Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Speck-Croûtons an Apfelvinaigrette

Hirsch-Saltimbocca, feine Schnitzel vom Hirschentrecôte mit frischem
Salbei und Rohschinken an Madeirajus, dazu hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut mit glacierten Marroni und Preiselbeeren

Zimtglacé mit in Vieille Prune eingelegten Dörrzwetschgen 55.00

Menu 11

Bunte Blattsalate mit sautierten Riesencrevetten an Balsamicodressing

Saftiges Roastbeef vom Davoser Weiderind mit Sauce Bernaise
Rosmarin-Bratkartoffeln und winterliches Gemüsebouquet

Hausgemachtes Himbeeren - Tiramisu 61.50

Menu 12

Brauermocke-Carpaccio mit Monsteiner Brauerkäse und Ruccola,
überträufelt mit kaltgepresstem Kürbisöl

Rinderfilet am Stück schonend gebraten auf feiner Steinpilzrahmsauce,
dazu reichen wir Frischeier-Papardelle und Gemüsevariationen

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert 69.50

Unsere Ducan Spezialitäten:

Der beliebte „Äpli – Grill“ (ab 20 Personen)

Zuerst bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem Salatbuffet mit feinen Blatt- und Gemüsesalaten!

danach grillieren wir ein Fleisch Ihrer Wahl über dem Holzkohlengrill:

„Ducan Spiess“ mit zartem Steakfleisch vom Malztreber-Schwein und Pflaumen im Speckmantel 36.50

Entrecôte vom Davoser Weiderind (200 g) 44.50

Unsere Grilladen servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter, einem kleinen Grillgemüse-Spiessli und gebackener Folien-Kartoffel mit Sauerrahmsauce.

Zum Dessert: Blutorangensorbet mit Grand Manier 9.00

Käse-Spezialitäten im urigen „Munggaloch“ (ab 8 -25 Personen)

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten und Dressing nach Wahl

Gambrinus Fondue

Leidenschaft zwischen Monsteiner Bier, Brauerkäse und Monsteiner Bierbrand p. Pers. 32.50

Steinpilz - Fondue

Käsefondue aus unserer Moitié-Moitié-Hausmischung, mit Steinpilzen verfeinert p. Pers. 34.50

Original - Raclette à Discrétion (vom halben Käselaiib gestrichen)

Schlemmen Sie nach Herzenslust den feinen Käse aus der Molkerei Davos, serviert mit Gschwellti (Schalenkartoffeln), Birnenstückchen, Cornichons und Silberzwiebeln 38.50

zusätzlich mit kleinem Bündnerteller (Rohschinken/Bündnerfleisch) 9.50