

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 (*31. Januar 1842 / † 27. Februar 1893) 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.

1920 verkaufte Christian Gadmer - inzwischen Alleinbesitzer - das Kurhaus an Lehrer Christian Buol Calonder, der es ungefähr 40 Jahre betrieb und anschliessend 20 Jahre verpachtete.

Christian Buol hatte das Kurhaus erworben, um in Ergänzung zum Winterlehrerlohn für die Sommermonate ein Einkommen zu haben. Die Pensionspreise im Sommer betragen 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.

2007 wurde das Hotel dann 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.

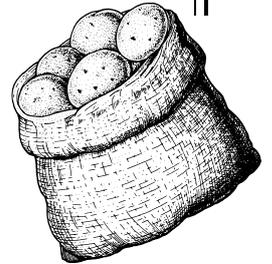
Walserdorf Monstein

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

Spiicherli: Die Spiicherli 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.



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.

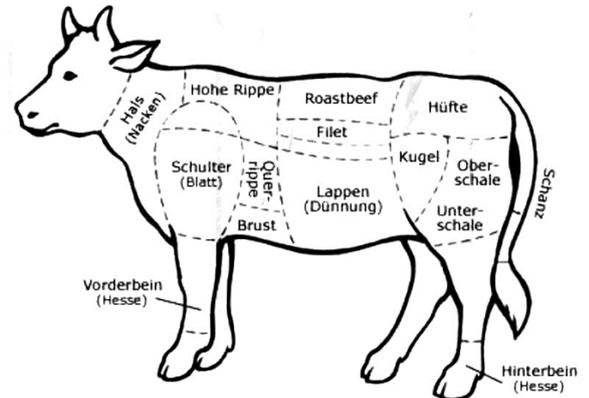
Trockenfleisch: Die Walser Tradition des Fleisch Trocknens in der Höhenluft der Alpen führte zur Entstehung von Spezialitäten wie dem Bündnerfleisch.

FrISChe und lokale Produkte für Ihren Genuss!

Wir legen Wert auf frISChe und lokale Produkte. Unser Fleisch beziehen wir direkt vom Fleischzentrum Davos/Klosters und der Stiffler Metzgerei in Davos.

Die Herkunft garantieren wir wie folgt:

Rind:	Schweizer Zucht
Kalbsfleisch:	Schweizer Zucht
Schwein:	Schweizer Zucht
Wild:	Schweiz / Europa Heimische Jagd
Forellen:	Ranch Farsox in Alvaneu



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.

Die vietnamesischen Gerichte, wie die Frühlingsrollen und die Nudelsuppe, werden von Lan Schibli, der Chefin des Hauses, nach traditionellen Rezepten aus ihrer Heimatstadt Hanoi hausgemacht. Seit diesem Sommer ergänzt Küchenchef Marc Torche unser Team. Er hat viele Jahre in Metropolen wie Bangkok, Hanoi oder Shanghai gearbeitet. Daher finden Sie in dieser Karte einige asiatische Spezialitäten, welche unsere traditionelle Küche sehr gut ergänzen.

Fresh and local products for your wellbeing!

We value fresh and local products. We source our meat directly from the suppliers listed above.

We obtain eggs and all dairy products directly from the farmer (Kaspar Hoffmann, Davos) or from the Davos dairy. Vegetables and fruits are delivered fresh three times a week from the local greengrocer Adank in Davos.

The Vietnamese dishes, such as the spring rolls and noodle soup, are home-made by Lan Schibli, the chef of the house, according to traditional recipes from her hometown of Hanoi. Chef Marc Torche joined our team this summer. He has worked for many years in major cities such as Bangkok, Hanoi and Shanghai. Therefore, you will find some Asian specialties in this menu, which complement our traditional cuisine very well.

Aperitifs, ...

Cüpli Prosecco			9.5
Cüpli Prosecco mit Röteli (Kir)			11.0
Campari	25.0%	4 cl	9.5
Cynar	16.5%	4 cl	8.0
Martini (Rosso o. Bianco)	15.0%	4 cl	8.0
mit Soda, oder Orange			9.5
Appenzeller	29.0%	4 cl	8.0
Braulio	21.0%	4 cl	8.0
Riccard	45.0%	4 cl	8.0

... Cocktails & Drinks

Hugo <i>Holunderblütensirup, Limette, Prosecco, Soda</i>			12.0
Ducan Spritz - <i>Monsteiner Röteli, Prosecco, Limetten, Soda</i>			12.0
Aperol Spritz - <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>			12.0
Cuba Libre, - <i>Havanna Rum, Limette, Rum</i>			12.0
Martini Tonic			12.0
Gin Fizz – <i>Bombay Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>			14.0
Tequilla Sunrise – <i>Tequilla, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine</i>			14.0
Bloody Mary – <i>Wodka, Zitronen-, Tomatensaft, Worcester, Tabasco</i>			14.0
Espresso Martini – <i>Wodka, Kalua, Zuckersirup, Espresso</i>			14.0
Whisky / Vodka / Gin Sour – <i>Zitronensaft, Zuckersirup</i>			14.0
Long Island iced Tea – <i>Gin, Wodka, Rum, Tequilla, Triple Sec, Limejus, Cola</i>			22.0

Vodka & Gin

Hendricks Gin	41.4%	4 cl	9.0
Bombay Saphir	40.0%	4 cl	9.0
Vodka Absolut	40.0%	4 cl	9.0
Mit Tonic, Bitter Lemon (von Alpinesse Swiss made) oder Orangensaft			+3.0

Alkoholfrei

Huusapéro - alkoholfreier Gin, Granberry, Tonic, Limetten			12.0
Virgin Hugo - Holunderblütensirup, Tonic, Minze, Limette			9.5
Alkoholfreier Martini Rosso, Bianco mit Soda oder Orange		4 cl	9.5
San Bitter Spritz, San Bitter, Soda, Orange			8.0
Rebels Gin (alkoholfrei) & San Bitter oder Tonic			12.0

Monsteiner Biere

Offen:		30cl	50cl
Monsteiner «Huusbier» hell	4.8 Vol%	5.2	6.5
Monsteiner «Wätterguoge» amber	5.0 Vol%	5.2	6.5
Monsteiner «Häusträffel» Weizen	5.4 Vol%	5.2	6.5
Spezialitäten aus der Flasche:		33cl	50cl
Monsteiner «Secret» Vollbier	5.0 Vol%		6.80
Monsteiner «Steinbock» Bockbier	6.5 Vol%	5.50	
Monsteiner «Munggabier» light	3.4 Vol%	5.50	
Monsteiner «Schwarzbär» Schwarzbier	4.3 Vol%	5.50	
Monsteiner «Wannerli» Alkoholfrei	0.5 Vol%	5.50	

Softdrinks

Offen		30cl	50cl	100cl
Wasser vom Hahn (aus Monsteiner Quelle)		3.0	4.5	6.5
Rhätzünser Mineralwasser mit Kohlensäure		4.8	5.9	9.0
Coca Cola, Rivella rot, Elmer Citro,		4.8	5.9	10.5
Sinalco, Eistee, Spezi		4.8	5.9	10.5
Schorle (Apfel, Hollunder, Cranberry)		4.8	5.9	10.5
In der Flasche		35 cl	50cl	100cl
Rhätzünser mit Kohlensäure		5.0	6.5	9.0
Arkina ohne Kohlensäure		5.0	6.5	
Vivi Cola, Vivi Cola Zero	33cl	5.0		
Rivella rot, Rivella blau	33cl	5.0		
Alpiness Tonic, Bitter Lemon	20cl	5.0		
Möhl – Most vom Fass mit Alkohol	4.0 Vol%		7.0	
Möhl – Most vom Fass ohne Alkohol			7.0	



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

Salate und Vorspeisen



- Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Sauce nach Wahl
(Haus-Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern) 12
Mixed seasonal salad leaves with your choice of dressing
- Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl 15
(Haus-Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern)
Mixed leaves and marinated vegetables with your choice of dressing
- “Brauersalat” - Frischer Blattsalat mit
Monsteiner Brauermöckli und Brauerkäse an Bierdressing 18
Brewer Salad – fresh leave salad with local dried beef and cheese
- Hausgemachte, frittierte, vietnamesische Frühlingsrollen auf
einem Salat aus weissem Kabis mit Karotten und Äpfeln 22
*Homemade deep-fried Vietnamese spring rolls on a salad of
white cabbage with carrots and apples.*
- Rindstatar parfümiert mit Monsteiner Whisky 28
mit Toastbrot und Butter Als Hauptgang: 35
Beef tatar flavored with Monstein whiskey, served with toast bread
- Monsteiner Brauer-Trockenfleisch Spezialitäten auf dem Holzbrett 26
Brauermocken, Brauerrohschinken, Brauerprügeli (Salsiz
Brauerspeck, Brauerkäse und Alpkäse
*Brewer’s cured pork, brewer’s raw ham, brewer’s “prügeli” (Salsiz sausage),
brewer’s bacon, brewer’s cheese, and alpine cheese*



Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe

Homemade Grison Barley Soup



14

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen, serviert mit Blätterteiggebäck

Pumpkin Cream Soup with Its Oil and Seeds, served with Puff Pastry

12

Vegetarisch & vegan



Thailändisches rotes Gemüse Curry mit Basmati-Reis,

Roti-Brot und Papadam

Thai vegetable curry with basmati rice, roti, papadam and raita

Vegan

29

Steinpilzrisotto mit Butter, Parmesan und Mascarpone

Creamy Porcini Risotto with Butter, Parmesan, and Mascarpone

Vegi

26

Herbst Variation – Spätzli serviert mit Rosenkohl, glacierte Marroni, Rotkraut, Kürbis-Confit, Apfel m. Preiselbeeren und sautierten Waldpilzen

Autumn Composition – Spätzle with Brussels Sprouts, Glazed Chestnuts, Braised Red Cabbage, Pumpkin Confit, Half Apple filled with Lingonberries, and Sautéed Wild Mushrooms

Vegi

29



Unsere 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 Jagdsaison kommt es jedoch vor, dass wir auch Wild aus der EU beziehen.



Hirschpfeffer Ducan mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, 36 42
Kürbis-Confit, halber Apfels mit Preiselbeer und getoppt mit
Speck, Perlzwiebeln, Champignons und Croutons

*Venison Stew "Ducan" with Spätzle, Red Cabbage, Brussels Sprouts,
Pumpkin Confit, Half Apple with Lingonberries, topped with
Bacon, Pearl Onions, Mushrooms, and Croutons*

Hirsch Entrecote mit sautierten Waldpilzen, Schupfnudeln, 52
Marroni, Rotkraut und Kürbis-Confit an einer feinen Wildrahmsauce

*Venison Entrecôte with Sautéed Wild Mushrooms, Schupfnudeln, Chestnuts,
Red Cabbage, and Pumpkin Confit, served with a Fine Game Cream Sauce*

Rehschnitzel rosa gebraten, mit feiner Steinpilz-Rahmsauce 42 48
serviert mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut, glacierten Marroni,
Rosenkohl und poschiertem Apfel mit Preiselbeeren gefüllt

*Venison schnitzel, delicate porcini cream sauce, served with homemade spätzle, red
cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, and poached apple filled with lingonberries*



Heimisches und Internationales

Schweinsbraten «Brauer Art» 42
Die Sauce wird mit unserem Monsteiner Wättergouga» (Amber-Bier) 36
verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, und Rosenkohl
*Roast Pork “Brewer Style” - The sauce is refined with our Monsteiner Wättergouga
(Amber Beer), served with Homemade Spätzle, Red Cabbage, and Brussels Sprouts*

Cordon Bleu vom Davoser Treberschwein gefüllt mit Honig-Schinken, 44
Gruyère und Monsteiner Brauerkäse, serviert mit Pommes frites
und frischem Marktgemüse
*Cordon Bleu PORK – filled with honey-ham and Monsteiner brewer’s cheese,
and gruyere, served with French fries and fresh market vegetables*

Forellenfilet aus Alvaneuer Zucht, sautiert, frischen Kräutern, Oliven 42
und Tomaten, serviert mit in Butter geschwenkten Gnocchi
*Local trout fillet, pan-fried with butter, fresh herbs, olives
and tomatoes, served with buttered gnocchi*

Black Board

Beachten Sie die täglichen Empfehlungen
unseres Küchenchefs auf der schwarzen Tafel
*Please take a look at our daily black board
with recommendations from our head chef*



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

Unser Eissorten

Our ice creams

Vanille – <i>Vanilla</i>	Preis pro Kugel	4.5
Erdbeer – <i>Strawberry</i>		4.5
Mocca – <i>Mocca</i>		4.5
Schokolade – <i>Chocolate</i>		4.5
Zitrone – <i>Lemo</i>		4.5
Zwetschgen – <i>Plums</i>		4.5
Zimt - <i>Cinnamon</i>		4.5
... mit Rahm –		+2
... mit Saucen (Topping: Schokolade, Caramel, Mocca, Erdbeere, Blaubeere)		+2



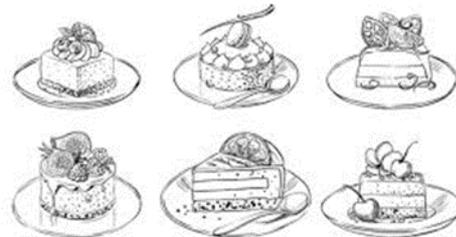
Unsere Eisbecher

our ice cream cups

Hot Berry	Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm		14
	<i>Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream</i>	klein	12
Dänemark	Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm		14
	<i>Vanilla ice cream hot chocolate and whipped cream</i>	klein	11
Nesselrode	Vanilleglace, Meringues, Vermicelles Rahm		14
	<i>Vanilla ice cream, meringues, chestnut vermicelli, whipped cream</i>	klein	11
Affogato	1 Kugel Vanilleeis mit Espresso		8
	2 Kugel Vanilleeis mit Espresso		11

Sorbet + Glace mit «Gügs» - Sorbet with alcohol

Colonel	Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	14
Sonnen- untergang	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune <i>Plums sorbet with vieille prune</i>	14
Frauentraum	Vanilleglace mit Baileys und Rahm <i>Vanilla ice cream with baileys and whipped cream</i>	14
Männertraum	Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm <i>Vanilla ice cream with homemade beer liqueur</i>	14



Süsse Spezialitäten

Homemade Sweet Delights

Schokoladen Fondant mit Vanille Glace in Honig Hüppe <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream in a honey tuile</i>	16
Röteli Parfait mit halber Rotweibirne <i>Röteli (Swiss cherry liqueur) parfait with half a red wine pear.</i>	16
Käseteller mit verschiedenen Komponenten, mit klassischer Garnitur <i>Cheese plate with various components, with classic garnish</i>	24

Digestifs & Liköre

Whisky		2 cl	4 cl
Monsteiner Single Malt 8 Jahre	40%		22
Langavulin Islay single malt 16 Jahre	43%		22
Chivas Regal / Glenfiddich 12 Jahre	40%		14
Balantimes / Four Roses / Jameson / Canadian Club	40%		9
Edelbrände		2 cl	4 cl
Monsteiner Bierbrand	40%	8	14
Grappa 903 Gaiarine Venetia Barrique	40%	8	14
PO di Poli Secca Grappa	40%	8	14
Berta Giulia Chardonnay	40%	9	16
Vinars Reserva 2009 – Grendelmeier Zizers	40%	9	16
<i>Edel - Traubenbrand aus Pinot Noir, 5 Jahre im Barrique</i>			
Kirsch Teresa Barrique, U. Hecht	40%	9	16
Vieille Abricots Barrique, U. Hecht	40%	9	16
Pruna Veglia (Vieille Prune) 2013 – Grendelmeier Zizers	40%	9	16
Williams Madir (Vieille Williams) 2015 – Grendelmeier Zizers	40%	9	16
Williams Morand	43%	6	11
Willisauer - Kirsch, Zwetschgen, Obstler, Kräuter, Pflümli	40%	6	11
Calvados & Cognac		2 cl	4 cl
Calvados Morin	40%	9	16
Rémy Martin Cognac Fine Champagne	40%	9	16
Rum		2 cl	4 cl
Havanna Club	40%		10
Rum Diplomatico	40%		14
Liköre		2 cl	4 cl
Bierlikör „Hausgemacht“	28%	8	14
Monsteiner Röteli	16%	8	14
Willhelm Liköre Alpenrose	22%	9	16
Willhelm Liköre Arven - Immihung	32%	9	16
Baileys Irish Cream	17%	9	16