

Ein Blick zurück

Auf der Hofstatt des heutigen Hotel Ducan befand sich früher das Bauernhaus von David Meisser. Dieses „verpründete“ 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 Lütza 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 Saunahüusi mit eigenem Alpbrunnen zum Abkühlen umfunktioniert. Auch die Küche wurde modernisiert und im ersten Stock angebaut.

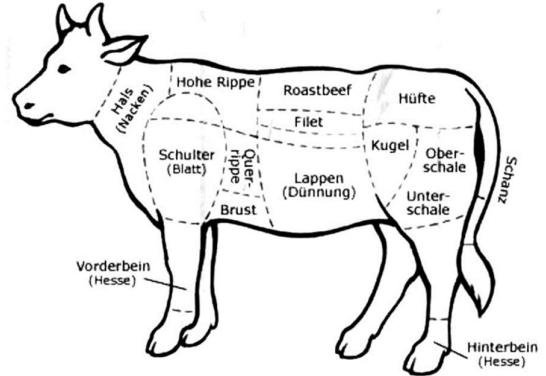
Im Frühjahr 2012 wurde mit Benjamin Schibli ein Hotelier gefunden, der seither mit seiner Familie in Monstein lebt und heute Ihr Gastgeber ist.

Frische und lokale Produkte für Ihren Genuss!

Wir legen Wert auf frische und lokale Produkte. Unser Fleisch beziehen wir direkt vom Fleischzentrum Davos/Klosters, Stiffler Metzgerei in Davos und Bianchi für frische internationale Spezialitäten

Die Herkunft garantieren wir wie folgt:

Rind:	Joos Kühnis, Monstein
Oder wenn ausverkauft:	Schweizer Zucht
Kalb:	Schweizer Zucht
Schwein:	Schweizer Zucht
Lamm:	Neuseeland / Australien
Poulet:	Schweizer Zucht
Entenleber	Frankreich
Fisch:	Schweiz / Griechenland
Krevetten:	Wildfang Argentinien



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.

Küchenchef Marc Torche 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.

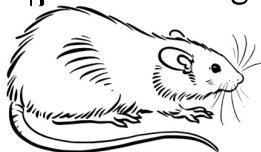
We obtain eggs and all dairy products directly from the farmer (Kaspar Hoffmann, Davos) or from the Davos dairy. Vegetables and fruits are delivered fresh three times a week from the local greengrocer Adank in Davos.

Chef Marc Torche 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.

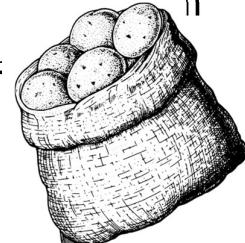
Walserdorf Monstein

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 Fleischtrocknens in der Höhenluft der Alpen führte zur Entstehung von Spezialitäten wie dem Bündnerfleisch.

Brauer Degustationsmenü

Alles begann im Herbst 2000, als ein Jurist, ein Hotelier, ein Bauunternehmer und ein Grafiker die BierVision Monstein AG gründeten. Neun Monate später nahm die Brauerei in der ehemaligen Dorfsennerei in Monstein ihren Betrieb auf. Heute werden hier jährlich rund 300'000 Liter Bier hergestellt: Vom klassischen Hellen, Amber und Weizen bis hin zum Schwarzbier. Als direkter Nachbar dieser grossartigen Brauerei haben wir uns in den letzten 20 Jahren zum Monsteiner Brauerei-Lokal schlechthin entwickelt. Neben allen Biersorten finden Sie auf unserer Karte Einflüsse der typischen Brauereiküche. Unser bekanntes Brauermenü darf dabei natürlich nicht fehlen.

Ab 2 Personen

Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing
mit Brauermocken und Brauerkäse

Lettuce with local dried beef and cheese on beer dressing

* * * * *



Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bier Grissini

Homemade Grison Barley Soup with beer grissini

* * * * *

Zarter und knuspriger Schweinebauch verfeinert mit unserem
Amber-Bier, serviert mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstock,
Portwein-Schalotten und Rosmarin-Bier Sauce

Tender and crispy pork belly refined with our amber beer,
served with caramelized apples, mashed potatoes,
port wine shallots and rosemary beer sauce

* * * * *

Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm

Vanilla ice cream with homemade beer liqueur



CHF 65 pro Person

Chef Marc's Degustationsmenü

Schon seit Jahren ist das Restaurant Dukan ein Geheimtipp für ausgezeichnete, lokale und ehrliche Küche in der Landschaft Davos. Neben der traditionellen Schweizer Küche mit frischen und saisonalen Produkten finden Sie auf unserer Karte auch einen Hauch internationaler Fusion. Um unsere Küche kennenzulernen, empfehlen wir Ihnen unser saisonales Degustationsmenü.

Ab 2 Personen

Entenleber Törtchen mit Apfel-Püree und Calvados-Gelee
serviert mit hausgemachtem Brioche und Butter

Duck liver tartlet with apple purée and Calvados jelly, served with
homemade brioche and butter

oder / or

Kalbsbäggli-Aspik-Carpaccio (leicht temperiert) mit
Gemüsevinaigrette und gebratenen Wildwasser-Crevetten

Veal cheek aspic carpaccio with vegetable vinaigrette
and fried wild water prawns

* * * * *

Französische Zwiebelsuppe mit Monsteiner Thymian
überbacken mit Brot und Steinbock-Käse

French onion soup with Monstein thyme,
gratinated with bread and local cheese

* * * * *

Rindsfilet Wellington, gebacken im Blätterteig, Steinpilzfarce,
Rohschinken, serviert mit Wintergemüse und Rotweinsauce

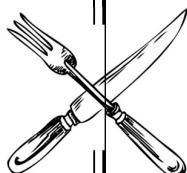
Beef Wellington, baked in puff pastry, porcini mushrooms, cured ham
served with winter vegetables and red wine sauce

* * * * *

Warmes Schokoladen Kächlein mit Vanille-Glace in der Honig Hüppe

Warm chocolate cake with vanilla ice cream in a honey tuile

CHF 95 pro Person



Salate und Vorspeisen



Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Sauce nach Wahl

12

(Haus-Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern)

Mixed seasonal salad leaves with your choice of dressing

Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl

16

(Haus-Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern)

Mixed leaves and marinated vegetables with your choice of dressing

Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing

18

mit Brauermocken und Brauerkäse

Lettuce served with local dried beef and cheese on beer dressing

Entenleber Törtchen mit Apfel-Püree und Calvados-Gelee

29

serviert mit hausgemachtem Brioche und Butter

Duck liver tartlet with apple purée and Calvados jelly,

served with homemade brioche and butter

Kalbsbäggli-Aspik-Carpaccio (leicht temperiert) mit Gemüsevinaigrette

28

und gebratenen Wildwasser-Crevetten

Veal cheek aspic carpaccio with vegetable vinaigrette and fried wild water prawns

Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky

28

mit Toastbrot und Butter

Als Hauptgang:

35

Beef tartar flavored with Monstein whiskey, served with toast bread and butter

Geräucherte Forellenfilet mit Olivenöl-Kaviar, Meerrettich-Mousse,

26

Kapern und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter

Smoked local trout fillet with olive oil caviar, horseradish mousse, olives, capers and onions, served with toast and butter



Aus dem Suppentopf



Bündner Gerstensuppe

Homemade Grison barley soup with cream, dried local beef and cured ham

14

Französische Zwiebelsuppe mit Monsteiner Thymian

überbacken mit Brot und Steinbock-Käse

16

French onion soup with Monstein thyme, gratinated with bread and local cheese

Tagessuppe

Soup of the day

12



Vegetarisch & vegan

Rotes Thai Curry oder Indisches Butter Curry mit Gemüse serviert mit Basmati-Reis, Papadam, Raita und Roti-Brot

32

*Red Thai curry or Indian butter curry with vegetables
served with basmati rice, papadam, raita and roti bread*

Turm von Kartoffelstock mit sautierten Pilzen

28

und Wintergemüse, Thymian-Schaum

*Tower of mashed potatoes and sautéed mushrooms
with winter vegetables, thyme foam*

Risotto mit Taggiasca Oliven, Cherry-Tomaten, Erbsen und Mascarpone

29

Risotto with Taggiasca olives, cherry tomatoes, peas and mascarpone

Griechisches Gemüse mit Erbsen-Minze-Püree, Trüffel-Polenta,

29

Knoblauch-Confit, und Vegane-Provenzalische Sauce

*Greek vegetables with pea and mint puree, truffle polenta,
garlic confit, and vegan Provençal sauce*

mit poschiertem Ei - with a poached egg

33



Heimische & internationale Küche

Rindsfilet Wellington, gebacken im Blätterteig, Steinpilzfarce, Rohschinken, serviert mit Wintergemüse und Rotweinsauce <i>Beef Wellington, baked in puff pastry, porcini mushrooms, cured ham served with winter vegetables and red wine sauce</i>	58
Mit Entenleber (Rougie-Grand-Chef) – with duck liver	68
Kalbs Spare Ribs BBQ mit Cole-Slaw (Krautsalat) hausgemachte Barbecue Sauce und Pommes frites <i>Veal spare ribs BBQ with coleslaw, homemade barbecue sauce and French fries</i>	48
Zarter und knuspriger Schweinebauch verfeinert mit unserem Amber-Bier, serviert mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstock, Portwein-Schalotten und Rosmarin-Bier Sauce <i>Tender and crispy pork belly refined with our amber beer, served with caramelized apples, mashed potatoes, port wine shallots and rosemary beer sauce</i>	42
Mit Entenleber (Rougie-Grand-Chef) – with duck liver	52
Lamm-Entrecôte unter der Kräuterkruste mit Erbsen-Minze-Püree, Trüffel-Polenta, Knoblauch-Confit, Griechisches Gemüse und Provenzalische Sauce <i>Lamb entrecote under a herb crust with pea and mint purée, truffle polenta, garlic confit, Greek vegetables and Provençal sauce</i>	49
Dorade Royale Filet (Goldbrasse) mit Basilikum Öl, an einer Champagnersauce mit Pastinaken-Kartoffelstock, Waldpilzen und Gemüse <i>Sea bream fillet with basil oil, parsnip and potato mash, champagne sauce, wild mushrooms and vegetables</i>	45
Butter-Curry serviert mit Basmatireis, Papadam, Roti-Brot und Raita Nach Wahl mit: Tandoor-Poulet oder Wildwasser Crevetten <i>Butter curry served with basmati rice, papadum, roti bread and raita With your choice: tandoori chicken or wild water prawns</i>	39
Wildwasser Crevetten auf Risotto mit Taggiasca Oliven, Cherry-Tomaten, Erbsen, Mascarpone und, Thymianschaum <i>Wild water prawns on a Risotto with Taggiasca olives, cherry tomatoes, peas, mascarpone and thyme foam</i>	39

Fondue Chinoise (ca. 30 Minuten)

Rind / Hirsch / Poulet / Kalb , (ab 2 Personen)

75 pro Person

Dazu servieren wir Pommes frites, Gemüsereis und Salat

Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar, BBQ, Senf-Honig-Dill

Beef / Deer / Chicken / Veal , (min. 2 Persons)

The Fondue is served with French fries, rice, salad

Sauces: cocktail, curry, garlic, tartare, BBQ, mustard-honey-dill

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



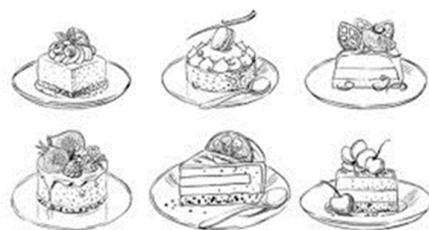
Unsere Eisbecher

our ice cream cups

Hot Berry	Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream	klein	14 11
Dänemark	Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm Vanilla ice cream hot chocolate and whipped cream	klein	14 11
Eiskaffee	Moccaglace mit Rahm Mocca ice cream with whipped cream	klein	14 11
Affogato	1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 2 Kugel Vanilleeis mit Espresso		8 11

Sorbet + Glace mit «Gügs» - Sorbet with alcohol

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



Süsse Spezialitäten Homemade Sweet Delights

Warmes Schokoladen Kücklein mit Vanille-Glace in der Honig Hippe Warm chocolate cake with vanilla ice cream in a honey tuile	16
Röteli Parfait serviert mit warmen Früchtegratin Röteli frozen parfait served with warm fruit gratin	16
Käseteller mit Nüssen, getrockneten Früchten und hausgemachtem Olivenbrot Cheese platter with nuts, dried fruit and homemade olive bread	25
Eine Runde Bier für die Küchen-Crew A round of beers for the kitchen crew	10



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