

Snacks & Kleinigkeiten aus der Ducan Küche

Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Sauce nach Wahl <i>Mixed seasonal salad leaves with your choice of dressing</i>	12
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl <i>Mixed leaves and marinated vegetables with your choice of dressing</i>	16
Salatsaucen: Bierdressing, French, Balsamico oder Kürbiskern <i>Salad dressings: beer dressing, French, balsamic, or pumpkin seed</i>	
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse <i>Lettuce served with local dried beef and cheese on beer dressing</i>	18
Entenleber Törtchen mit Apfel-Puree und Calvados-Gelee serviert mit hausgemachtem Brioche und Butter <i>Duck liver tartlet with apple purée and Calvados jelly, served with homemade brioche and butter</i>	29
Kalbsbäggli-Aspik-Carpaccio (leicht temperiert) mit Gemüsevinaigrette und gebratenen Patagonischen Krevetten <i>Veal cheek aspic carpaccio with vegetable vinaigrette and fried Patagonian prawns</i>	28
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit Toastbrot und Butter Als Hauptgang: <i>Beef tartar flavored with Monstein whiskey, served with toast bread</i>	28 35
Trockenfleisch Spezialitäten auf dem Holzbrett Brauermocken, Brauerrohschinken, Brauerprügeli (Salsiz), Brauerspeck, Brauerkäse <i>Dried Meat Specialties on a Wooden Board: dried beef (Mostbröckli), smoked ham, Salsiz, smoked bacon, Brauer cheese</i>	26

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe <i>Homemade Grison barley soup with cream, dried local beef and cured ham</i>	14
Französische Zwiebelsuppe mit Thymian überbacken mit Brot und Steinbock-Käse <i>French onion soup with Monstein thyme, gratinated with bread and local cheese</i>	16
Tagessuppe - Soup of the day	12

Vom Herd

Club Sandwich Ducan mit Tandoori-Poulet, Spiegelei, Honig-Schinken, Brat-Speck, Mayonnaise, Tomaten, Blattsalat und Steinbockkäse, serviert mit Pommes frites <i>Club Sandwiches with chicken, fried egg, honey ham, crispy bacon, mayonnaise, tomatoes, lettuce, and Steinbock cheese, served with French fries</i>	38
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Honig-Schinken und Monsteiner Braucherkäse serviert mit Pommes frites und marktfrisches Wintergemüse <i>Cordon Bleu form Pork filled with honey ham and Monsteiner Brauer cheese, served with French fries and fresh seasonal winter vegetables</i>	44
Butter-Curry serviert mit Basmati Reis, Papadam, Roti-Brot und Raita Mit Tandoori- Poulet oder Patagonischen Krevetten <i>Butter Curry served with basmati rice, papadam, roti bread, and raita, with choice of tandoori chicken or Patagonian prawns</i>	39
Oder Vegi mit Gemüse – Vegetarian	32
Vegetarisches Risotto mit Taggiasca Oliven Cherry-Tomaten, Erbsen und Mascarpone <i>Vegetarian Risotto with Taggiasca olives, cherry tomatoes, peas and mascarpo</i>	29