

Salate und Vorspeisen /
Salad & Starters

Hotel★★★Restaurant

DUCAN
DAVOS MONSTEIN



Frischer Blattsalat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French, Balsamico) / <i>Leaf salad with dressing of your choice</i>	12 / 15
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French, Balsamico) / <i>Mixed salad with dressing of your choice</i>	13 / 17
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse <i>Leaf salad with our house beer dressing with air-dried beef and local brewer's cheese</i>	18
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit Toastbrot und Butter <i>Beef tartare flavoured with Monsteiner whiskey, served with toasted bread and butter</i>	28
	Als Hauptgang 35 <i>Main Course</i>
Hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen (Rind & Schwein) mit weissem Kabis-Salat, Karotten und Äpfeln <i>Fried spring rolls (beef & pork), white cabbage salad with carrots and apples</i>	2 Stück à 60g 22 4 Stück à 60g 32
Monsteiner Brauer-Trockenfleisch Spezialitäten auf dem Holzbrett: Mostbröckli, Rohschinken, Brauer-Salsiz, Brauerspeck, Brauerkäse und Alpkäse <i>Air-dried beef, smoked ham, salsiz, smoked bacon, brewercheese</i>	26
Kürbis-Crème-brûlée mit Rohschinken vom Frischling auf mariniertem Nüsslisalat <i>Pumpkin crème brûlée with raw wild boar ham on a bed of marinated lamb's lettuce</i>	26

Aus dem Suppentopf / Soups

Bündner Gerstensuppe / <i>Grisons barley soup</i>	15
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen <i>Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds</i>	12
Tagessuppe / <i>soup of the day</i>	12

Unsere Klassiker / Our Classics

Gulasch vom Davoser Weiderind «nach Brauers Art»,	160g	44
die Sauce wird mit unserem Monsteiner	120g	36
«Wättergouga» (Amber-Bier) verfeinert, dazu		
hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck-Bohnen		
<i>Goulash from local beef «brewer's style» with local amber beer refined, served with «Spätzle» (homemade egg-noodle) and thyme-bacon beans</i>		
Cordonbleu vom Schwein - mit Schinken, Monsteiner Brauerkäse		44
und Gruyère, dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse		
<i>Cordon bleu from pork, filled with ham, brewer's cheese, and gruyere cheese, served with french fries and vegetables</i>		
Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen		46
Pommes frites und marktfrischem Gemüse	klein	38
	small	
<i>«Wiener Schnitzel» (veal), with fresh vegetables and french fries</i>		
Hausgemachter Rinds-Burger mit Zwiebeln,		39
Salatgurke und Tomaten an einer BBQ Sauce,		
serviert mit Pommes frites	mit Käse	+5
<i>Homemade beef burger with onions, pickles and tomatoes with BBQ cocktail sauce, served with french fries</i>		<i>with cheese</i>
Hirschpfeffer mit hausgemachten Buchweizenspätzli,		44
Apfelrotkraut, Rosenkohl und caramelisierten Marroni		
<i>Venison in pepper Sauce served with buckwheat «Spätzle» (homemade egg-noodle), apple-red cabbage, brussels sprouts, and caramelized chestnuts</i>		
Steinpilz Risotto / Porcini Risotto	Vegi	26
Capuns - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig,	3 Stück	25
Kräutern und Trockenfleisch	5 Stück	35
<i>Capuns - Swiss chard leaves filled with homemade egg-noodle dough, herbs und dried meat</i>		
Pizzoccheri aus Buchweizenmehl, mit Kartoffel,	Vegi	26
Spinat, Salbei, Knoblauch mit Alpkäse und		
Parmesan überbacken / Pizzoccheri of buckwheat flour,		
<i>with potato, spinach, sage garlic with alpine cheese and parmesan</i>		
Maluns mit Apfelmus / Traditional Grisons crispy		
grated potatoes, slow roasted in butter with apple purée	Vegi	22
Mit Monsteiner Knopfurst oder Alpkäse		32
<i>Served with a local sausage or alpine cheese</i>		