

Herzlich Willkommen bin ünsch

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 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 betrugen 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. Danach wurde das Hotel 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 um-funktioniert. 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.

Hotel***Restaurant

DUKAN

DAVOS MONSTEIN



Walserdorf Monstein

Frisch und lokal

Wir legen Wert auf frische und lokale Produkte. Unsere Bündner Spezialitäten beziehen wir vom Fleischzentrum Davos/Klosters, und von der Metzgerei Mark aus dem Prättigau. Eier und sämtliche Milchprodukte beziehen wir direkt vom Bauern Kaspar Hoffmann in Davos oder über die Molker-ei 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.

Deklarationen:

Rind: (GR)-Metzgerei Mark
(CH)-Transgourmet Chur
Kalb: (CH)-Transgourmet Chur
Schwein: (CH)-Transgourmet Chur

Trocken- (GR)-Fleischzentrum
fleisch: Davos/Klosters

Wild: (EU)-Transgourmet Chur
Sobald möglich
einheimische Jagd

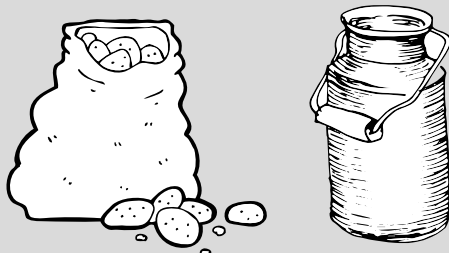
Walserwanderungen: Im 13. und 14. Jahrhundert verliessen Walserfamilien das Oberwallis und besiedelten hochgelegene Täler in den Alpen, darunter auch das heutige Graubünden.

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.

Spiicherli: Die Spiicherli wurden auf raffinierte Stelzen gestellt, um die Vorräte vor Mäusen und Feuchtigkeit zu schützen.

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.



Hotel Restaurant Ducan - “Brauerei-inspiriert”

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 25 Jahren zum Monsteiner Brauerei-Lokal schlechthin entwickelt. Daher finden Sie in dieser Karte Einflüsse der typischen Brauereiküche.



Unser Brauer Degustationsmenü

Brauersalat - Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing
mit Brauermocken und Brauerkäse

* * * * *

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

* * * * *

Gulasch vom Davoser Weiderind «nach Brauers Art» -
die Sauce wird mit unserem Monsteiner «Wättergouga» (Amber-Bier)
verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck-Bohnen

* * * * *

Hausgemachte Pilsner-Malzcrème (gebrannte Crème)

CHF 65 pro Person

Salate und Vorspeisen

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French oder Balsamico)	12 / 15
Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl (Haus-Bierdressing, French oder Balsamico)	13 / 17
Monsteiner Brauersalat - Blattsalat an unserem Haus-Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse	18
Rindstartar parfümiert mit Monsteiner Whisky mit Toastbrot und Butter	28 <i>Als Hauptgang</i> 35
Hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen (Rind & Schwein) mit weissem Kabis-Salat mit Karotten und Äpfeln	2 Stück à 60g 22 4 Stück à 60g 32
Hirschcarpaccio mit Preiselbeere-Vinaigrette, eingelegten Steinpilzen, gerösteten Marroni und Haselnussöl	28
Hausgemachte Entenleberterrine mit Pistazien, Quittengelee, Trüffelhonig und hausgemachtem Brioche	28
Kürbis-Crème-brûlée mit Rohschinken vom Frischling auf mariniertem Nüsslisalat	26

Aus dem Suppentopf



Bündner Gerstensuppe	15
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	12
Tagessuppe	12

Wild

Hirsch-Entrecôte an kräftigem Wacholderjus in Rosmarinkruste, mit hausgemachten Buchweizenspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und caramelisierten Marroni	48
Mille-feuille vom Rehrücken an kräftigem Wacholderjus, mit hausgemachten Buchweizenspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und caramelisierten Marroni	52
Hirschpfeffer mit hausgemachten Buchweizenspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und caramelisierten Marroni	44

Auf Vorbestellung (6 Stunden)



Rehrücken am Stück	ab 2 Personen	<i>pro Person</i>	65
mit hausgemachten Buchweizenspätzli, Kürbispüree, Apfelrotkraut, Rosenkohl und caramelisierten Marroni			

Unsere Klassiker



Gulasch vom Davoser Weiderind «nach Brauer's Art»,	160g	44
die Sauce wird mit unserem Monsteiner «Wättergouga» (Amber-Bier) verfeinert, dazu hausgemachte Spätzli und Thymian-Speck-Bohnen	120g	36
Cordonbleu vom Schwein - gefüllt mit Schinken, Monsteiner Brauerkäse und Gruyère, dazu Pommes frites und marktfrisches Gemüse		44
Wienerschnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes frites und marktfrischem Gemüse	<i>klein</i>	46 38
Hausgemachter Rinds Burger mit Zwiebeln, Salatgurke und Tomaten, an einer BBQ-Cocktail Sauce, serviert mit Pommes frites	<i>mit Käse</i>	39 +5
Rindsfilet Schweizer Zucht	<i>ca. 120g</i> <i>ca. 180g</i>	38 48
Das Rindsfilet servieren wir mit marktfrischem Gemüse und einer Sauce nach Wahl: Pfeffersauce, Café de Paris, Steinpilz-Rahmsauce		
Weitere Beilagen: Pommes frites, Reis, Risotto, Spätzle +6		

Bündner Spezialitäten

Capuns - Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und Trockenfleisch	3 Stück	25
	5 Stück	35
Pizzoccheri aus Buchweizenmehl, mit Kartoffel, Spinat, Salbei, Knoblauch - mit Alpkäse und Parmesan überbacken	Vegi	26
Maluns mit Apfelmus mit Monsteiner Knopfwurst oder Alpkäse	Vegi	22
		32

Weitere vegetarische Gerichte

Steinpilz Risotto	26
Hausgemachte Süsskartoffelgnocchi in Davoser Frischkäse-Sauce, mit Wirsing und Salbei	26
Herbst Variation - Kürbispüree mit Apfelrotkraut, hausgemachten Buchweizenspätzli, Marroni und Steinpilzen	29

