

MONTA

GRILL RESTAURANT

Geschätzte Gäste

Nach einer wunderbaren Sommersaison in Davos mit perfektem Wetter und angenehmen Temperaturen ist der Winter wieder eingekehrt. Mit dem Wintereinzug ist es naheliegend, dass wir unser gemütliches Grillrestaurant Monta wieder täglich geöffnet haben.

Ausgewählte Fleischspezialitäten von den heimischen Metzgereien Spiess und Stiffler sowie Fisch und Meeresfrüchte von unseren Lieferanten Rageth und Bianchi zieren unsere Grillkarte. Unsere Weinkarte lässt zudem auch keine Wünsche offen. Über 70 neue Weinpositionen warten nebst unseren altbewährten Tropfen auf unsere Weinliebhaber.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Geniessen Sie einen entspannten und kulinarischen Abend bei uns.

«Willkomma bi ünsch»



Cyrill Ackermann und Familie Parrée
und das Grischa Team

Dear Guests, please find our English menu starting from page 11.

VORSPEISEN.

✓	Salat von der grillierten Aubergine mit Halloumi Käse	12.5
✓	**Tomaten-Mozzarella mit Kräuter-Pesto	18.5
	Ceviche von Meeresfrüchten mit süss saurer Sauce	18
	Vorspeisenvariation mit Bündnerfleisch, Tomaten-Bruschetta, Oliven und Edamame Bohnen	19
	Rindstatar (140g) mit Rindermarkknochen und Brot vom Grill	29
	Rindscarpaccio mit frischem Trüffel und Sellerie-Chips	36

SUPPEN.

	Tagessuppe	9
	Gratinierte Zwiebelsuppe mit Raclettekäse und Brotcroûtons	11

VEGETARISCH.

✓	Polenta mit Sojamilch, Minigemüse, Champignons	28
✓	Vegi Club Sandwich mit grilliertem Gemüse	29



** Die Stiftung Kinderhospiz Schweiz setzt sich für unheilbar erkrankte Kinder- und Jugendliche in der Schweiz ein. Seit 5 Jahren sind die Familien Ferienwochen in Davos ein schöner Erfolg und dienen als Vorbereitung für den Betrieb eines ersten Kinderhospizes in der Schweiz. **Wir spenden CHF 1 von dem markierten Gericht für die Ferienwochen Davos.**

DIE GARSTUFEN.

bleu
rare
stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten und ist innen noch fast roh.
Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
Kerntemperatur: 45 - 48° C

saignant
medium rare
blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze angebraten, ist im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin noch rosa.
Kerntemperatur: 49 - 55° C

à point
medium
rosa

Das Fleisch wird «auf den Punkt» gegart und ist innen durchgehend rosa, wie der Fleischsaft.
Kerntemperatur: 55 - 60° C

demi-anglais
medium well
halb durchgebraten

Das Fleisch wird langsam gebraten und hat nur noch einen leichten rosa Kern.
Kerntemperatur: 60 - 65° C

bien cuit
well done
durch

Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam durchgebraten.
Kerntemperatur: ab 65° C

Geflügel

Kerntemperatur: ab 75° C

DEKLARATION

FLEISCH

Poulet CH
Schwein CH
Rind IRL/AUS*/CH
ARG*/CAN
Lamm AUS/IRL

FISCH

Lachs GBR
Garnelen VNM/F27
Dorade FRA/TUR

* kann mit Antibiotika / antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL.

«Schwiizer Mischchratzerli» Zubereitungszeit 25 min	450 g	35
Sparenibs die besten Rippchen fein mariniert	500 g	35
Rindsfilet		
Black Angus «Irland»	180g	59
Wagyu «Australian»	150g	129
Charolaise «Swiss»	180g	65
	220g	79
Entrecôte «Canada prime cut»	180g	46
	220g	58
T-Bone «Irland» trocken gereift	500g	78
Lammhuft «Irland»	180g	45
	220g	54
Rinds Tomahawk «Canada» saftiges Rindssteak am Knochen (Zubereitungszeit 30 Minuten)	900-1000g	159

BEILAGEN zu allen Gerichten

Ofenkartoffel an einer Schnittlauch-Sauerrahmsauce,

Maiskolben und mediterranes Röstgemüse

SAUCEN

Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, BBQ-Sauce

FISCH.

Garnelenspiess mit farbiger Peperoni 38

Grillierter schottischer Lachs 42

BEILAGEN zu allen Gerichten

Ofenkartoffel an einer Schnittlauch-Sauerrahmsauce,

Maiskolben und mediterranes Röstgemüse

SAUCEN

Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, BBQ-Sauce

DONNERSTAG SPEZIAL. *«aifach guat»*

Jeden **Donnerstag** grillieren wir grosse Stücke am Spiess auf dem Holzkohlegrill.
Ganz nach dem Motto «as het so lang's het».

GRISCHA'S GROSSE STÜCKE (ab 4 Personen).

Ein besonderes kulinarisches Erlebnis sind unsere grossen Stücke. Bestellen Sie 3 Tage im Voraus ein grosses Stück und wir grillieren für Sie am Drehspiess.

Spanferkel, Poulets, Lammgigot, Kalbshaxe, Kalbsbrust,
Gyros oder Schweinskrustenbraten

Andere Ideen oder Wünsche? Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

DESSERTS.

Gefrorenes Iglu mit Eucalyptus und weisser Schokolade	14.5
Donuts mit Schokolade und Fruchtsauce	13
Dreierlei Eis am Stiel	14.5
Popcorn / Mandarine / Schokolade «Abinao Valrhona»	

SORBETS & GLACE.

Sorbetaromen	pro Kugel	3
Zitrone, Himbeer, Mango-Passionsfrucht		
Glacearomen	pro Kugel	3
Vanille, Schokolade, Baumnuss, Caramel, Pistazie, Kokosnuss, Erdbeer		
Rahm		1

COUPES.

Bananensplit	10.5
Frische Bananen mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	
Coupe Dänemark	9.5
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	
Eiskaffee	9.5
Frischer Filterkaffee mit Vanilleglace und Rahm	
Coupe Grischa	12
Baumnuss- und Caramelglace, Meringue mit Haselnusslikör und Rahm	
Coupe Brownie	11.5
Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Brownies und Rahm	
Sorbetvariation	12
Zitronen-, Himbeer- und Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco und frischen Früchten	
Coupe Colonel	13
Zitronensorbet mit Vodka	

GRISCHA GASTRONOMIE.



Unser entspanntes **Bistro**. Modern, einfach, kreativ, saisonal. Dazu gibt es erfrischende **Drinks**, ein Bier oder **Digéstif** an der **Bar** oder in der **Lounge** beim **Kamin**. Und das alles mit einem unkomplizierten **Service**.



Das **Stübli** ist täglich ab **7.00 Uhr** offen. Abends geniessen Sie in der gemütlichen Atmosphäre **Fondue** und **Raclette à discrétion** und andere regionale **Spezialitäten**.



Feuer und Flamme für **Grillspezialitäten**? In unserem **Monta Grillrestaurant** mit **Showküche** bereiten wir **Fleisch-, Geflügel- und Fischspezialitäten** auf dem **Holzkohlegrill** zu.



Das **Leonto** zeigt sich in neuem, asiatischen **Design** und begeistert als jüngster **Stern** an unserem **Kulinarik Himmel** mit **Sushi** und anderen **japanischen Köstlichkeiten**.



Authentische **chinesische Küche**, die in einem **aussergewöhnlich stilvollen Ambiente** zelebriert wird. Lassen Sie sich nach **China** entführen!



Ausserdem begrüssen wir Sie gerne zu einer edlen **Zigarre** in der **Zino Platinum Cigar-Lounge** oder auch einfach für die kurze **Rauchpause** zwischendurch. Auch eine **Degustation** in unserem **stimmungsvollen Weinkeller** können wir Ihnen sehr empfehlen.

Wir freuen uns auf Sie.