

# 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

<b>FLEISCH</b>		Rind	IRL/AUS/CH	<b>FISCH</b>	
Bündnerfleisch	CH		ARG/CAN	Lachs	GBR
Poulet	CH	Rindstatar	ARG	Garnelen	VNM/F27
Schwein	CH	Lamm	AUS/IRL	Dorade	FRA/TUR

## SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL.

«Schwiizer Mischtchratzerli» 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
Geschmorte Lammhaxe «Australian» mit weissen Bohnen im Pott serviert		39

### 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
Ganze Dorade	500g	52

## 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 Popcorn / Mandarine / Schokolade «Abinao Valrhona»	14.5

## SORBETS & GLACE.

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

## COUPES.

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

## 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 begrünnen 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.