

**NUTS & CO.**

LOUNGE BAR

## SIGNATURE COCKTAILS

### **Next to the Fireplace** 22

Roggenwhisky, Bénédictine, Pistaziensirup, Zitronensaft  
*Rye whisky, Bénédictine, pistachio syrup, lemon juice*

### **Caribbean Cobbler** 22

Rum, Sherry, Orangensaft, Vanillesirup  
*Rum, sherry, orange juice, vanilla syrup*

### **Wild Forest** 22

Absolut Vodka, Schokoladenlikör, Limettensaft,  
Waldfrüchtemarmelade  
*Absolut Vodka, chocolate liquor, lime juice, forest fruits  
jam*

### **Brandy Sour** 22

Cognac, Zitronensaft, Orangensaft, Kirschblütentonic  
*Cognac, lemon juice, orange juice, cherry blossom tonic*

### **Davos' Elixir** 22

Hendrick's Gin, Grüne Chartreuse, Zitronensaft,  
Gurkensirup, Basilikum  
*Hendrick's gin, Green Chartreuse, lemon juice, cucumber  
syrup, basil*

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Pornstar Martini</b>	<b>19</b>
Absolut Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer <i>Absolut vodka, lime juice, sugar syrup, ginger beer</i>	
<b>Moscow Mule</b>	<b>19</b>
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette <i>Absolut Vodka, ginger beer, cucumber, lime</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	<b>17</b>
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Eiweiss <i>Amaretto, lemon juice, orange juice, egg white</i>	
<b>Whisky Sour</b>	<b>19</b>
Maker's Mark, Zitronensaft, Karamellsirup, Eiweiss <i>Maker's Mark, lemon juice, caramel syrup, egg white</i>	
<b>Negroni</b>	<b>20</b>
Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari <i>Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari</i>	
<b>Davos 75</b>	<b>21</b>
G!N 1948 Gin, Zitronen- & Zuckersirup, Louis Roederer <i>G!N 1948 Gin, lemon &amp; sugar syrup, Louis Roederer</i>	
<b>Old Fashioned</b>	<b>20</b>
Maker's Mark, Karamellsirup, Angostura <i>Maker's Mark, caramel syrup, Angostura</i>	

## OHNE ALKOHOL / NON-ALCOHOLIC

<b>Miss Davos</b>	<b>12</b>
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Sirup <i>Orange juice, maracuja juice, pineapple juice, syrup</i>	
<b>Ipanema</b>	<b>12</b>
Ginger Ale, Limette, Zuckersirup, Minze <i>Ginger ale, lime, sugar syrup, mint</i>	
<b>Coconut Kiss</b>	<b>12</b>
Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne, Erdbeerensirup <i>Pineapple juice, coconut syrup, cream, strawberry syrup</i>	
<b>Virgin Paloma</b>	<b>12</b>
Agavensirup, Limettensaft, Ingwer, Salty grapefruit <i>Agave syrup, lime juice, ginger, salty grapefruit</i>	
<b>Sweet Sunset</b>	<b>12</b>
Passionsfrucht, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine <i>Passionfruit, pineapple juice, lemon juice, grenadine</i>	
<b>Virgin Mule</b>	<b>12</b>
Gurkensirup, Zitronensaft, Basilikum, Ginger beer <i>Cucumber syrup, lemon juice, basil, ginger beer</i>	

## **BIER VOM FASS / DRAFT BEER**

<b>Feldschlösschen Original</b>	30cl	7
	50cl	10
<b>Monsteiner Huusbier</b>	30cl	7
	50cl	10
<b>Panaché Monsteiner Huusbier</b>	30cl	7
	50cl	10

## **FLASCHENBIER / BEER BY BOTTLE**

<b>Monsteiner Gold Bügel</b>	33cl	8
<b>Monsteiner Häusträffel</b>	50cl	10
<b>Feldschlösschen Alkoholfrei</b>	33cl	7

## **CIDER**

<b>Swizly Swiss Cider</b>	33cl	7
---------------------------	------	---

## MINERALWASSER / MINERAL WATER

<b>Rhazünser</b> <i>mit / sparkling</i>	40cl	7
	80cl	14
<b>Arkina</b> <i>still</i>	40cl	7
	80cl	14

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

<b>Coca Cola / Zero</b>	33cl	7
<b>Fanta</b>	33cl	7
<b>Sprite</b>	33cl	7
<b>Rivella rot / blau</b>	33cl	7
<b>Fusetea Zitrone / Lemon</b>	33cl	7
<b>Fusetea Pfirsich / Peach</b>	33cl	7
<b>Möhl Shorley / Sparkling apple juice</b>	33cl	7
<b>Möhl Apfelsaft / Apple juice</b>	33cl	7
<b>Schweppes Indian Tonic</b>	20cl	7
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	20cl	7
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	20cl	7
<b>Schweppes Ginger Beer &amp; Chili</b>	20cl	7
<b>Michel Orangensaft / Orange juice</b>	20cl	8
<b>Michel Cranberrysaft / Cranberry juice</b>	20cl	8
<b>Michel Ananassaft / Pineapple juice</b>	20cl	8
<b>Michel Grapefruitsaft / Grapefruit juice</b>	20cl	8
<b>Michel Tomatensaft / Tomato juice</b>	20cl	8
<b>Maracuja Nektar / Maracuja Nectar</b>	30cl	8
<b>Frischer Orangensaft / Fresh Orange Juice</b>	30cl	9
<b>Red Bull</b>	25cl	9

## **KAFFEE**

<b>Espresso</b>	6
<b>Doppelter Espresso</b>	7
<b>Espresso Macchiato</b>	6
<b>Kaffee</b>	6
<b>Milchkaffee</b>	7
<b>Cappuccino</b>	7
<b>Latte Macchiato</b>	7
<b>Heisse Schokolade Ovomaltine oder Caotina</b>	6
<b>Schokolade Melange</b>	8

## **TEE**

<b>Ceylon Sunrise / English Breakfast</b>	6
<b>Earl Grey</b>	
<b>Japanese Sencha</b>	
<b>Red Kiss</b>	
<b>Verbena</b>	
<b>Maroccan Mint</b>	
<b>Piz Palü</b>	
<b>Camomile Orange Blossoms</b>	

<b>APERITIV</b>	<b>4cl</b>
Aperol	10
Aperol Spritz	15
Hugo	15
Martini Bianco / Rosso	10
Campari	10

<b>BITTER</b>	<b>4cl</b>
Kindschi Bündner Alpenbitter	10
Averna	10
Ramazzotti	10
Fernet Branca	10

<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
José Cuervo Especial Silver	10

<b>GIN</b>	<b>4cl</b>
Bombay Sapphire	14
GIN 1948	16
Hendrick's	17
Monkey 47	20
Gin Mare	21
Brockmans	22
Deux Frères	22

<b>WODKA</b>	<b>4cl</b>
Absolut	12
Xellent Swiss Wodka	17
Grey Goose	18
Belvedere	20

<b>RUM</b>	<b>4cl</b>
Havana Club 3y	13
Gosling's Black Seal	16
Pyrat X.O.	20



<b>COGNAC</b>		<b>2cl</b>
Remy Martin VSOP		15
Hennessy VSOP		16
Hine 1983		24
Remy Martin XO		31
Hennessy XO		31
Hennessy Paradis		80
Remy Martin Louis XIII		125
Louis XIII Rare Cask Limited Edition	70cl	54'000
Hennessy Richard		180

<b>BLENDED SCOTCH</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Johnny Walker Red Label	8	16
Johnny Walker Black Label	9	18
Chivas Royal Salute Snow Polo	19	38

<b>SINGLES MALTS</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Glenfiddich 12y	9	18
Glenfiddich 18y	14	28
Glenmorangie Lasanta	11	22
Glenmorangie 18y	15	30
Highland Park Valfather	19	38
Macallan Double Cask 15y	28	56
Nikka Whisky From The Barrel	13	26

<b>BOURBON</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Maker's Mark	9	18
Jack Daniel's Gentleman Jack	10	20

<b>CALVADOS</b>		<b>2cl</b>
Calvados "Château du Breuil", 15ans hors d'Age		21
Calvados Hors d'Age Cœur de Lion		19

<b>GRAPPA</b>		<b>2cl</b>
Grappa Sassi Grossi F Gialdi		13
Grappa Sarpa di Poli		18

## **FRUCHTBRÄNDE**

	<b>2cl</b>
<b>Etter Kleines Pflüml</b>	12
<b>Etter Weichselkirsche</b>	12
<b>Fassbind Himbeerenbrand</b>	10

## **LIKÖRE**

	<b>4cl</b>
<b>Bündner Röteli</b>	9
<b>Cointreau</b>	9
<b>Kahlua</b>	9
<b>Italicus Bergamotte</b>	11
<b>Sambuca Molinari</b>	9
<b>Amaretto Disaronno</b>	13
<b>Limoncello Russo</b>	11

Für das Mixgetränk berechnen wir Standard CHF 4.-  
*For mixer we charge basic CHF 4.-*

## ALL-DAY DINING

### ALL ABOUT STARTERS

#### **Bündner Plättli** **31**

Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region  
*Variety of meat and cheese specialities from the region*



#### **Classic Caesar Salat** **21**

Lattich, geriebener Käse, Sardellen und  
Knoblauchcroutons  
*Roman lettuce, grated cheese, anchovies and garlic  
croutons*

#### **+ Putenstreifen** **9**

+ *Chicken stripes*

#### **Argauer Wasserbüffeltatar** **36**

Belperknolle, poschiertes Eigelb, Kapuzinerkresse und  
knuspriger Toast  
*Argauer water buffalo tartar with Belperknolle cheese,  
poached egg yolk, capuchin cress and crispy toast*



#### **Nuts & Healthy** **19**

Kräutersalat mit Nüssen, Avocado, Tapiko und Essblüten  
*Herb salad with nuts, avocado, tapiko and edible flowers*



#### **Weisse Tomatenschaumsuppe** **17**

Basilikumöl, Croutons und frischer Basilikum  
*White tomato soup with basil oil, croutons and fresh basil*

## IN-BETWEENS

### **AlpenGold Burger** **35**

Laugenbrötchen mit LUMA Rindsburger, Davoser Bergkäse, Cocktailsauce und Weisskohl

*Lye bun with LUMA beef patty, Davos mountain cheese, cocktail sauce and white cabbage*

### **Club Sandwich** **29**

Saftiges Poulet, sautierter Speck, Spiegelei und Kopfsalatherzen

*Juicy chicken, sautéed bacon, fried egg and lettuce hearts*



### **Sue's Vegane Sandwich** **24**

Knuspriger Toast, vegane Käsesauce, Shiitake Marmelade und gepickelte Zwiebeln

*Crispy toast, vegan cheese sauce, shiitake jam and pickled onions*



### **Avocado Toast** **21**

Rührei vom Biohuhn, Sbrinz, Kräuteröl und Schnittlauch

*Scrambled eggs from organic chicken, Sbrinz, herb oil and chives*

Alle unsere Burger & Sandwiches werden mit Pommes Frites, Salat **oder** Gurken-Kakisalat serviert.

*All our burgers & sandwiches are served with French fries, salad, **or** cucumber-khaki salad.*

## MAINS



### **Kalb Milanese** **72**

300g Kalbskotelett mit Panko, Rucola und Béarnaisesauce  
*300g Veal Milanese with panko, rocket salad and béarnaise sauce*

### **Gebratenes Zanderfilet** **40**

Gurken-Kaki und Thymian Pommes Frites  
*Fried pikeperch filet with cucumber-khaki and thyme fries*



### **Veganer Yakitori Spiess** **29**

Chili-Mayo, gepickelte Zwiebeln, Kaffirlimettenblätter und  
Kartoffelschnitte  
*Vegan Yakitori skewer with chili mayo, pickled onions,  
kaffir lime leaves and potato slices*



### **Penne Arrabbiata** **26**

Penne mit pikanter Tomatensauce und Taggiasca Oliven  
*Penne with spicy tomato sauce and Taggiasca olives*

## SWEETS

### Nuts & Caramel 15

Karamellschnitte mit Felchlin Schokolade und Erdnüssen  
*Caramel slice with Felchlin chocolate and peanuts*

### Moelleux au chocolat 15

Flüssiges Schokoladenküchlein mit Vanille Glacé  
*Liquid chocolate cake with vanilla ice cream*

### Saisonaler Tageskuchen 10

*Cake of the day*

### Auswahl an Glacés und Sorbets 5 pro Kugel

*Selection of ice creams and sorbets per scoop*

Vanille

*Vanilla*

Schokolade Cru Chuao 68%

*Chocolate Cru Chuao 68%*



Erdbeere

*Strawberry*

Salzkaramell

*Salted caramel*



Himbeere

*Raspberries*

Ciocolato Bergheumilch

*Chocolate hay milk*

Pistazien

*Pistachio*

Espresso

*Espresso*



Amalfi Zitrone

*Amalfi Lemon*

Sauerrahm

*Sour cream*

### Schlagrahm 3

*Whipped cream*



Vegetarian



Vegan



Signature Dish

## DEKLARATION / DECLARATION

Auskunft über Allergene können Sie bei unseren Mitarbeitern einholen.

*You can obtain information about allergens from our employees.*

### HERKUNFTSDEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Büffel	Schweiz
Zander	Schweiz

### DECLARATION OF ORIGIN

Poultry	Switzerland
Pork	Switzerland
Beef	Switzerland
Buffalo	Switzerland
Pike perch	Switzerland

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren 7.7 % MwSt.

*All prices are stated in Swiss Francs and include 7.7 % VAT*

