

**NUTS & CO.**

LOUNGE BAR

## OFFENWEIN / WINE BY THE GLASS

### CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE JEEPER  
BRUT** 10cl 19  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*  
Champagne Jeeper, Frankreich

**MICHEL REYBIER BRUT  
PREMIER** 10cl 21  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*  
Champagne Michel Reybier, Faverolles-  
et-Coëmy, Frankreich

**CHAMPAGNE JEEPER  
GRAND ROSE** 10cl 23  
*Chardonnay, Pinot Noir*  
Champagne Jeeper, Frankreich

### SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

**PROSECCO ASOLO  
RISSIERI BRESOLIN** 10cl 12  
*Glera*  
Enrico Bresolin, Prosecco, Veneto,  
Italien

## WEISS / WHITE

**LA MASCARONNE BLANC** 10cl 12

*Vermentino, Sémillon*

Château La Mascaronne, Côtes de  
Provence, Frankreich

**RIESLING SYLVANER** 10cl 13

*Riesling Sylvaner*

Von Salis, Graubünden, Schweiz

**META** 10cl 16

*Chardonnay, Viognier*

Von Salis, Graubünden, Schweiz

**LES PAGODES DE COS  
BLANC** 10cl 23

*Sauvignon Blanc*

Château Cos d'Estournel, Bordeaux,  
Frankreich

## ROSÉ / ROSÉ

**LA MASCARONNE ROSÉ** 10cl 12

*Cinsault, Grenache, Syrah*

Château la Mascaronne, Côtes de  
Provence, Frankreich

## ROT / RED

<b>LA MASCARONNE ROUGE</b>	10cl	12
<i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i> Château la Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich		
<b>G D'ESTOURNEL ROUGE</b>	10cl	14
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich		
<b>LE DIFESE</b>	10cl	13
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> Tenuta San Guido, Toskana		
<b>MALANSER PINOT NOIR SPÄTLESE BARRIQUE</b>	10cl	14
<i>Pinot Noir</i> Von Salis, Graubünden, Schweiz		
<b>LES PAGODES DE COS ROUGE</b>	10cl	21
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich		

## WILLKOMMEN IM NUTS & CO.!

### WELCOME TO NUTS & CO.!

Unsere Barkarte vereint zeitlose Klassiker mit modernen Neuinterpretationen – und bietet zu jedem Drink direkt auch das passende alkoholfreie Pendant. An der Glasform erkennen Sie die Art des jeweiligen Cocktails.

Gleichzeitig lädt sie dazu ein, kreativ zu werden: Wer Lust auf etwas Aussergewöhnliches hat, kann unsere Bartender gerne herausfordern. Ob individuelle Kreation, persönlicher Favorit oder internationaler Klassiker – unser Team mixt mit Leidenschaft nahezu jeden Cocktailwunsch.



*Our drinks menu combines timeless classics with modern reinterpretations – and offers a perfect non-alcoholic alternative to every drink. The shape of glass hints the kind of cocktail.*

*At the same time, we encourage you to get creative: if you fancy something out of the ordinary, feel free to challenge our bartenders.*

*Whether it's a bespoke creation, a personal favorite or an international classic – our team is passionate about mixing almost any cocktail you could wish for*



**GOLDEN EGG** 24

Tokaji-Süsswein, Davoser Gin, Zitrone, Honigsirup,  
Rosmarin

*Tokaji-sweet wine, Davoser Gin, lemon, honey sirup,  
rosemary*

**LIQUID SUNSHINE** 16

Alkoholfreier Wein, Tanqueray 0.0, Zitronensaft,  
Honigsirup, Rosmarin

*Alcohol free wine, Tanqueray 0.0, lemon juice, honey  
sirup, rosemary*

---

**MARTINI FIERO SPRITZ** 16

Martini Fiero, Salty Grapefruit Soda, Orange

**MARTINI VIBRANTE SPRITZ** 14

Martini Vibrante, Salty Grapefruit Soda, Orange

---

**MINTY BLACKBERRY SPRITZ** 20

Chambord, Brombeere, Minze, Zitrone, Prosecco, Soda

*Blackberry, Mint, Lemon, Prosecco, Soda*

**FIZZY BERRY** 14

Brombeere, Minze, Zitrone, Prosecco 0%

*Blackberry, Mint, Lemon, Prosecco 0%*



**PASSIONFRUIT MARTINI** 22

Grey Goose Vodka, Passoa, Maracuja, Limette, Vanille  
*Grey Goose Vodka, Passoa, Maracuja, Lime, Vanilla*

**PASSION ZERO-TINI** 14

Maracuja, Limette, Vanille  
*Maracuja, Lime, Vanilla*

---

**GOLDEN SPICE** 20

Bacardi Spiced, Ananas, Limette, Zimt, Ingwer,  
Angostura  
*Bacardi Spiced, Pineapple, Lime, Cinnamon, Ginger,  
Angostura*

**SPICY VIRTUE** 16

Rebels 0.0 Dark Spice, Ananas, Limette, Zimt, Ingwer  
*Rebels 0.0 Dark Spice, Pineapple, Lime, Cinnamon,  
Ginger*

---

**CHOCO ESPRESSO MARTINI** 24

Vodka, Kahlua, Espresso, Mozart Choco

**CHOCO ESPRESSO ZERO-TINI** 14

Espresso, Vanille, Ovomaltine, Sahne  
*Espresso, Vanilla, Ovomaltine, Cream*



**BELLINI BLOSSOM** 17

Pfirsichpüree, St. Germain Likör, Prosecco  
*Peach puree, St. Germain liqueur, Prosecco*

**SOFT BLOOM** 14

Pfirsichpüree, Holunder, Prosecco 0 %  
*Peach puree, Elderflower, Prosecco 0%*

---

**STRAWBERRY BASIL ROSSINI** 16

Erdbeerpüree, Basilikum, Prosecco  
*Strawberry puree, Basil, Prosecco*

**ROSSINI ZERO** 14

Erdbeerpüree, Basilikum, Prosecco 0%  
*Strawberry puree, Basil, Prosecco 0%*

---

**SOLAR BELLINI** 16

Maracujapüree Honig, Limette, Prosecco  
*Maracuja puree, Honey, Lime, Prosecco*

**VELVET MIRAGE 0.0** 14

Maracujapüree Honig, Limette, Prosecco 0%  
*Maracuja puree, Honey, Lime, Prosecco 0%*



**KICK & CARROT** 21

Hendrick's Gin, Karotte, Zitrone, Honig, Ingwer  
*Hendrick's Gin, Carrot, Lemon, Honey, Ginger*

**CARROTINE** 16

Tanqueray 0.0, Karotte, Zitrone, Honig, Ingwer  
*Tanqueray 0.0, Carrot, Lemon, Honey, Ginger*

---

**NEGRONI NERO** 23

Gin, Coffee infused Campari, Martini Rosso

**NEGRONI ZERO** 17

Gin 0%, Coffee infused Martini Vibrante, Sanbitter

---

**KENTUCKY SMASH** 20

Makers Mark, Zitrone, Ahornsirup, Minze  
*Makers Mark, Lemon, Maple Syrup, Mint*

**SOBER SMASH** 16

Rebels 0.0 Malt Blend, Zitrone, Ahornsirup, Minze  
*Rebels 0.0 Malt Blend, Lemon, Maple Syrup, Mint*



**ALPINE MULE** 21

Vodka, Limette, Kräuter, Honig, Ginger Beer

*Vodka, Lime, Herbs, Honey, Ginger Beer*

**PURE MULE** 16

Limette, Kräuter, Honig, Ginger Beer

*Lime, Herbs, Honey, Ginger Beer*

---

**SMOKEY MARY** 22

Spicy Vodka, Mezcal, Zitrone, Tomate, Gewürze

*Spicy Vodka, Mezcal, Lemon, Tomato, Spices*

**VIRGIN SMOKEY MARY** 14

Tomate, Zitrone, Geräucherte Paprika, Gewürze

*Tomato, Lemon, Smoked Paprika, Spices*

---

**TROPICAL CLOUD** 20

Bacardi, Orange, Maracuja, Ananas

*Bacardi, Orange, Maracuja, Pineapple*

**MISS DAVOS** 14

Orange, Maracuja, Ananas, Zuckersirup

*Orange, Maracuja, Pineapple, sugar syrup*

## **BIER VOM FASS / DRAUGHT BEER**

Feldschlösschen Original	30cl	7
	50cl	12
Monsteiner Huusbier	30cl	7
	50cl	12
Panaché Monsteiner Huusbier	30cl	7
	50cl	12

## **FLASCHENBIER / BEER BY BOTTLE**

Monsteiner Gold Bügel	33cl	8
Monsteiner Häusträffel	50cl	10
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	7

## MINERALWASSER / MINERAL WATER

Rhazünser prickelnd / sparkling	40cl	7
	80cl	14
Arkina still	40cl	7
	80cl	14

## GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca Cola / Zero	33cl	7
Fanta	33cl	7
Gazosa Lemonade	50cl	7
Rivella rot / blau	33cl	7
Fusetea Zitrone / Lemon	33cl	7
Fusetea Pfirsich / Peach	33cl	7
Möhl Shorley / Sparkling Apple Juice	33cl	7
Möhl Apfelsaft / Apple Juice	33cl	7
Swiss Mountain Spring Indian Tonic	20cl	7
Bitter Lemon	20cl	7
Ginger Ale	20cl	7
Salty Grapefruit	20cl	7
Ginger Beer	20cl	7
Michel Orangensaft / Orange juice	20cl	7
Frischgepresster Orangensaft / Fresh orange juice	30cl	9
Michel Cranberrysaft / Cranberry juice	20cl	7
Michel Ananassaft / Pineapple juice	20cl	7
Michel Grapefruitsaft / Grapefruit juice	20cl	7
Michel Tomatensaft / Tomato juice	20cl	7
Passionsfruchtnektar / Passion fruit juice	30cl	7
Red Bull	25cl	7

<b>APERITIF</b>	<b>4 C L</b>
Aperol	10
Campari	10
Cynar	10
Martini Bianco / Rosso / Fiero / Vibrante 0.0%	10
Martini Ambrato / Rubino	12
Noilly Prat	10
Pastis 51	10
Pernod	10
Lillet Blanc	9

<b>SHERRY/ PORTWEIN</b>	<b>4 C L</b>
Tio Pepe, Alfonso Oloroso 1973	9
Ramos Pintos 10y	14
Ramos Pintos 30y	29

<b>BITTER</b>	<b>4 C L</b>
Averna	10
Fernet Branca	10
Kindschi Bündner Alpenbitter	10
Ramazotti	10

<b>GIN</b>	<b>4 C L</b>
Bombay Sapphire	13
Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon	16
Brockmans	20
Deux Frères	22
Gin Mare	21
Hendrick's	14
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	19
Tanqueray	13
Tanqueray 0,0 %	13

<b>V O D K A</b>	<b>4 C L</b>
Belvedere	19
Belvedere Smogory Forest Single Estate Rye	22
Grey Goose	18
Grey Goose Altius	30
Below42	12
Beluga Gold	38
Russian Standard Imperia	18
Stolichnaya Elit	24

<b>R U M</b>	<b>4 C L</b>
Cachaça Leblon	14
Havana 3y	12
Bacardi Carta Blanca	12
Bacardi Añejo 4 Y	14
Bacardi Añejo 8 Y	18
Bacardi Spiced	12
Plantation XO 20y	20
Ron Zacapa Centenario 23y	25
Rum Diplomático Reserva Exclusiva	15
Santiago de Cuba 12y	25
Santa Teresa 1796	21
Centenario Fundacion 20y	20

<b>C O G N A C</b>	<b>2 C L</b>
Davidoff Classic VSOP	15
Hennessy Paradis	100
Hennessy Fine	14
Hennessy VSOP	16
Hennessy XO	28

Remy Martin Louis XIII	160
Remy Martin VSOP	15
Remy Martin XO	28

**TEQUILA** **4 C L**

Cazadores Blanco	12
Cazadores Reposado	14
Patron Anejo	18
Patron Reposado	19
Patron Silver	18
Clase Azul	40

**BLENDED SCOTCH** **2 C L    4 C L**

Chivas Regal 12y	9	18
Chivas Royal Salute 21y	22	44
Chivas Royal Salute 38y	70	140
Chivas Snowpolo	24	48
Dewars Special Reserve 12y	10	20
Johnny Walker Black Label	9	18
Johnny Walker Red Label	8	16

**SINGLE MALTS** **2 C L    4 C L**

Ardbeg 10y	11	22
Cardhu 12y	8	16
Glenfiddich 12y	9	18
Glenfiddich 15y	12	24
Glenfiddich 18y	15	30
Glenlivet 12y	10	20
Glenmorangie 10y	9	18
Glenmorangie 18y	18	36
Glenmorangie Lasanta	10	20
Glenmorangie Nectar d'Or	14	28

Lagavulin 16y	16	32
Laphroaig 10y	10	20
Macallan 15y	29	58
Macallan 18y	43	86
Talisker 10y	9	18
Oban14y	11	22

<b>IRISH WHISKY</b>	<b>2 C L</b>	<b>4 C L</b>
---------------------	--------------	--------------

Bushmill's 10y	8	16
John Jameson 12y	10	20
Tyrconnell Single Malt 10y	10	20

<b>SWISS WHISKY</b>	<b>2 C L</b>	<b>4 C L</b>
---------------------	--------------	--------------

Sántis Malt Swiss Highlander Locher	11	22
Johnett Swiss Single Malt	14	28

<b>JAPANESE WHISKY</b>	<b>2 C L</b>	<b>4 C L</b>
------------------------	--------------	--------------

Nikka Whisky From The Barrel	10	20
Hibiki	24	48

<b>BOURBON &amp; CANADIAN WHISKY</b>	<b>2 C L</b>	<b>4 C L</b>
--	--------------	--------------

Canadian Club	6	12
Four Roses	7	14
Jack Daniel's Gentleman Jack	9	18
Maker's Mark	8	16
Bulleit Rye	9	18
Platte Valley Corn Whisky	13	26

<b>GRAPPA</b>	<b>2 C L</b>
Grappa Berta Bric Del Gaian	20
Grappa Castello Banfi	10

<b>CALVADOS</b>	<b>2 C L</b>
Calvados Château du Breuil, Reserve des Seigneurs XO 20y	15

<b>LIKÖRE</b>	<b>4 C L</b>
Amaretto Disaronno	11
Bailey's Irish Cream	9
Bündner Röteli	10
Christoffel Rötali	14
Cointreau	11
Davoser Röteli	16
Grand Marnier	14
Kahlua	11
Limoncello Di Capri	10
Sambuca Molinari	10
Mozart Choco	8

<b>KAFFEE</b>	
Espresso	6
Doppelter Espresso	7
Espresso Macchiato	6
Kaffee	6
Milchkaffee	7
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade	6

<b>TEE</b>	<b>6</b>
Camomile Orange	
Ceylon Sunrise / English Breakfast	
Earl Grey	
Grüntee	
Maroccan Mint	
Kräuter-/Früchte-/Verveinetee	

Our tea supplier is organic & sustainable certified  
Our coffee supplier is sustainable certified

## **COFFEE SPECIALS**

<b>LUMUMBA</b>	<b>14</b>
Heisse Schokolade mit Rum und Sahne <i>Hot chocolate with rum and cream</i>	
<b>AMORE</b>	<b>14</b>
Kaffee, Amaretto, Mozart Schoko und Sahne <i>Coffee, Amaretto, Mozart choco and cream</i>	
<b>SCHÜMLI-PFLÜMLI</b>	<b>13</b>
Kaffee, Pflümüli, Zucker und Sahne <i>Coffee, Pflümüli (plum) sugar and cream</i>	
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	<b>13</b>
Espresso mit Grappa / <i>Espresso with Grappa</i>	
<b>GROG</b>	<b>14</b>
Dunkler Rum mit heissem Wasser und Zucker <i>Dark rum with hot water and sugar</i>	

## ALL-DAY DINING

### KALTE GERICHTE / COLD DISHES

- BÜNDNER PLÄTTLI**  **29**  
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region  
*Variety of regional meat and cheese specialties*
- CLASSIC CAESAR SALAT**  **21**  
Lattichsalat, geriebener Parmesan, Sardellen,  
Knoblauch-Croûtons  
*Roman lettuce, grated parmesan,  
anchovies, garlic-croûtons*
- MIT MAISPOULARDENBRUST** **+ 15**  
*with corn-fed chicken breast*
- MIT SAUTIERTEN SHRIMPS** **+ 14**  
*with sautéed shrimps*
- SUZUKI CEVICHE** la MUÑA **36**  
Wolfsbarsch, schwarzer Trüffel, Limette, Koriander  
*Seabass, black truffle, lime, coriander*
- ALPENGOLD SALAT**  **16**  
mit Radieschen, Schnittlauch, Nüssen und Dressing  
nach Wahl (Italian-/ Haus-/ Frenchdressing)  
*with radishes, chives, nuts and dressing  
of your choice (Italian/ House/ French dressing)*

## KLASSIKER / CLASSICS

### ALPENGOLD BURGER 38

Laugenbrötchen mit LUMA Rindsburger, Bergkäse, Röstzwiebeln, Senfmayonnaise und Weisskohl  
*Lye bun with LUMA beef patty, mountain cheese, mustard mayonnaise and white cabbage*

### CLUB SANDWICH 34

Sautierte Pouletbrust, Spiegelei, Lattich, Sauerteigtoast, Bündner Senf und Wollschweinschinken  
*Sauteed chicken breast, fried egg, lamb's lettuce, sourdough toast, Grison mustard and woolly pork lardo*

Unsere Burger & Sandwiches werden mit einer Beilage serviert. Auswahl an Beilagen nach den Hauptgängen zu finden.

*Our burgers & sandwiches are served with one side dish. Choice of side dishes to be found after the main course section.*

### AVOCADO SAUERTEIGBROT 28


Rührei, Parmesan, wilder Brokkoli und Schnittlauch  
*Scrambled eggs, Parmesan, broccoli and chives*

### MIT VEGANER EI-ALTERNATIVE

*with vegan egg-alternative*

**PENNE ALL'ARRABBIATA**  **28**

mit Taggiasca Oliven und Sardellen  
*with Taggiasca olives and anchovies*

**Auch vegan erhältlich**   
*Also available as a vegan option*

**BÜNDNER GERSTENSUPPE**  **14**

mit Kräuteröl und Bündnerfleisch  
*Grisons barley soup with herb oil and local air-dried beef*

## HAUPTSPEISE / MAINS

Alle Hauptgerichte werden mit einer Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert.

*All main courses are served with sauce and a side dish of your choice.*

**HOLZEN BEEF DRY AGED RIB EYE 86**

**LOSTALLO LACHSFILET  32**  
*Lostallo salmon fillet*

**SAUTIERTE SHRIMPS 28**  
*Sautéed shrimps*

**MAISPOULARDENBRUST 28**  
*Corn-fed chicken breast*

**BAUERNBRATWURST VOM  
APFELSCHWEIN 24**  
*Farmers sausage of apple pig*

**GELBERBSEN & MAIS-TEMPEH  24**  
*Yellow peas and maize-tempeh*

## BEILAGEN / SIDE DISHES

« HÄRDÖPFEL » RÖSTI   8  
*Davos hashbrown*

SALZKARTOFFELN  8  
*Boiled potatoes*

PENNE MIT TOMATENSAUCE 8  
*Penne with tomato sauce*

REGIO FRIES  7  
*Local fries*

SOMMERLICHER BEILAGENSALAT  6  
*Summery side salad*

SAISONALES GEMÜSE  6  
*Seasonal vegetables*

SAUTIERTER WILDER BROKKOLI  6  
*Sautéed wild broccoli*

SPARGELRAGOUT  12  
*Asparagus ragout*

## SAUCEN / SAUCES

HAUSGEMACHTES CHIMICHURRI  4

*Homemade Chimichurri*

PIKANTE CHILI MAYONNAISE  4

*Spicy chili mayonnaise*

GERÄUCHERTE BBQ SAUCE  4

*Smoked BBQ Sauce*

SOMMERLICHE KRÄUTERBUTTER  4

*Summery herb butter*

MORCHELSAUCE MIT RAHM 6

*Morel sauce with cream*

ZWIEBELSAUCE MIT SCHNITTLAUCH

*Onion sauce with chives* 5

## DESSERTS / SWEETS

### SCHOKOLADENMOUSSE 18

mit dunkler Schokolade und Himbeeren  
*with dark chocolate and raspberries*

### MOCHI VARIATION 22

### CHEESECAKE 15

mit Erdbeere und Zitronenthymian  
*Cheesecake with strawberry and lemon thyme*

### GLACÉS UND SORBET (PRO KUGEL) 5

*Selection of ice creams and sorbets (per scoop)*

**Vanille**

*Vanilla*

**Schokoladen-Bergheumlich**

*Chocolate hay milk*

**Schokolade Cru Chuao**

**68%**

*Chocolate Cru Chuao* 

**68%**

**Pistazie**

*Pistachio*

**Himbeere**

*Raspberry*

**Erdbeer**

*Strawberry*

**Amalfi Zitrone**

*Amalfi lemon*

**Salzkaramell**

*Salted caramel*

**Sauerrahm**

*Sour cream*

**Espresso**

 Signature dish of Michel Reybier Hospitality

 Vegetarisch/vegetarian  Vegan/vegan

 Aus der Region Graubünden/Grisons region

**la MUÑA** - Auszug aus der Speisekarte la Muña  
(Restaurant nur im Winter geöffnet) - *Extract from the la Muña menu (Restaurant open only in winter)*

## DEKLARATION / DECLARATION

Auskunft über Allergene können Sie bei unseren Mitarbeitenden einholen.  
*You can obtain information about allergens from our employees.*

### HERKUNFTSDEKLARATION /

Maispoularde Frankreich  
Schwein Schweiz  
Rind Schweiz  
Lachs Lostallo /Schweiz  
Shrimps Vietnam  
Wollschweinschinken Davos/CH  
Wolfsbarsch In spanischer  
Aquakultur gewonnen  
Sardellen Spanien

### DECLARATION OF ORIGIN

Corn fed chicken France  
Pork Switzerland  
Beef Switzerland  
Salmon Lostallo /Switzerland  
Shrimps Vietnam  
Woolly pork lardo Davos/CH  
Sea bass captured in spanish  
aquaculture

Gefangen in: Bucht von Biscaya (Subgebiet 27.8), Mittlere Biskaya (Division 27.8.b), Nördliche Biskaya (Division 27.8.a), Südliche Biskaya (Division 27.8.c), Westlich der Biskaya (Division 27.8.e), Äussere Biskaya (Division 27.8.d)

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren 8.1% MwSt.  
*All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1 % VAT*

