

NUTS & CO.

LOUNGE BAR

OFFENWEIN / WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Champagne Jeeper Brut	10cl	19
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Champagne Jeeper		

Michel Reybier Brut Premier	10cl	19
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Champagne Michel Reybier, Faverolles-et-Coëmy		

Champagne Jeeper Grand Rose	10cl	23
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		
Champagne Jeeper		

SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

Prosecco Asolo Rissieri Bresolin	10cl	12
<i>Glera</i>		
Enrico Bresolin, Prosecco, Veneto, Italien		

WEISS / WHITE

La Mascaronne Blanc	10cl	12
<i>Vermentino, Sémillon</i>		
Château La Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich		

Goulée by Cos d'Estournel	10cl	14
<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>		
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, France		

Riesling Sylvaner	10cl	12
<i>Riesling Sylvaner</i>		
Von Salis, Graubünden, Schweiz		

Meta	10cl	16
<i>Chardonnay, Viognier</i>		
Von Salis, Graubünden, Schweiz		

Les Pagodes de Cos Blanc	10cl	22
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, France		

ROSÉ / ROSÉ

La Mascaronne Rosé	10cl	12
<i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>		
Château la Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich		

ROT / RED

La Mascaronne Rouge <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i> Château la Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich	10cl	12
Goulée by Cos d'Estournel Rouge <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	10cl	14
Le Difese <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> Tenuta San Guido, Tuscany	10cl	13
Malanser Pinot Noir Spätlese Barriuge <i>Pinot Noir</i> Von Salis, Graubünden, Schweiz	10cl	14
Les Pagodes de Cos Rouge <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	10cl	25

SUMMER SPARKLINGS

APEROL SPRITZ 15

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Aperol, prosecco, orange, soda

MARTINI BIANCO SPRITZ 15

Martini Bianco, Prosecco, Minze

Martini Bianco, prosecco, mint

LIMONCELLO SPRITZ 16

Prosecco, Limoncello, Limette, Soda

Prosecco, Limoncello, lime, soda

MARTINI FIERO SPRITZ 16

Martini Fiero, Grapefruitsoda, Orange

Martini Fiero, grapefruit soda, orange

ST-GERMAIN HUGO 18

ST.Germain, Prosecco, Zitrone, Minze

ST.Germain, Prosecco, Lemon, mint

PATRON PALOMA SPRITZ 22

Patron Silver, St.Germain, Grapefruitsoda, Limette

Patron Silver, St.Germain, grapefruit soda, lime

PRE-DINNER CLASSICS

NEGRONI 20

Campari, Gin, Martini Rouge
Campari, Gin, Martini Rouge

OLD FASHIONED 22

Whiskey, Angostura, Zucker, Orangenzeste
Whiskey, angostura bitters, sugar, orange zest

COSMOPOLITAN 20

Vodka, Orangenlikör, Cranberry
Vodka, orange liquer, cranberry

VESPER MARTINI 20

Gin, Vodka, Lillet Blanc
Gin, Vodka, Lillet Blanc

GIMLET 20

Gin, Limettensaft, Sirup
Gin, lime juice, syrup

DARK 'N STORMY 22

Brauner Rum, Ginger Beer, Limette
Dark rum, ginger beer, lime

BLOODY MARY 19

Tomatensaft, würziger Vodka, Gewürze
Tomato juice, spicy vodka, spices

FAMOUS

MOSCOW MULE 21

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer
Vodka, lime juice, ginger beer

WHISKEY SOUR 20

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, veganer Eiweisschaum
Bourbon, lemon juice, syrup, vegan egg white foam

CUBA LIBRE 18

Bacardi Anejo 4 Anos, Limette, Cola
Bacardi Anejo 4 Anos, lime, Cola

CLASSIC MOJITO 18

Bacardi Carta Blanca, Minze, Limettensaft, Soda
Bacardi Carta Blanca, mint, lime juice, soda

PATRON MARGARITA 22

Patron Silver, Limettensaft, Agavensirup, Limette, Salz
Patron Silver, lime juice, agave syrup, lime, salt

AMARETTO SOUR 20

Amaretto, Zitronensaft, Sirup, veganer Eiweisschaum
Amaretto, lemon juice, syrup, vegan egg white foam

PORNSTAR MARTINI 22

Vodka, Vanille, Passoa, Passionsfrucht, Limettensaft, Prosecco
Vodka, vanilla, Passoa, passion fruit, lime juice, prosecco

AFTER DINNER

WHITE RUSSIAN 21

Vodka, Kahlua, Sahne

Vodka, Kahlua, cream

ESPRESSO MARTINI 24

Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

Vodka, Kahlua, espresso, syrup

B 5 2 24

Kahlua, Baileys, Grand Marnier

Kahlua, Baileys, Grand Marnier

OHNE ALKOHOL / NON-ALCOHOLIC

MISS DAVOS 14

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Sirup

Orange juice, maracuja juice, pineapple juice, syrup

IPANEMA 14

Ginger Ale, Limette, Zuckersirup, Minze

Ginger ale, lime, sugar syrup, mint

VIRGIN PALOMA 14

Agavensirup, Limettensaft, Ingwer, Salty Grapefruitsoda

Agave syrup, lime juice, ginger, salty grapefruit soda

MARTINI VIBRANTE SPRITZ 14

Martini Vibrante, Grapefruitsoda, Orange

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

CIDER / CIDER

Swizly Swiss Cider	33cl	7
--------------------	------	---

MINERALWASSER / MINERAL WATER

Rhätzünser 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
Frishgepresster 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

APERITIF

4 C L

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

SHERRY

4 C L

Madelios Dry Pal	10
------------------	----

BITTER

4 C L

Averna	10
Fernet Branca	10
Kindschi Bündner Alpenbitter	10
Ramazzotti	10

GIN

4 C L

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

V O D K A

4 C L

Belvedere	19
Grey Goose	18
Grey Goose Altius	30
Absolut	12

R U M

4 C L

Cachaça Leblon	14
Havana 3y	12
Bacardi Carta Blanca	12
Bacardi Anejo 4 Y	14
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

C O G N A C

2 C L

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

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	21
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	56
Macallan 18y	43	86
Talisker 10y	9	18

IRISH WHISKY

	2 C L	4 C L
Bushmill's 10y	8	16
John Jameson 12y	10	20
Tyrconnell Single Malt 10y	10	20

SWISS WHISKY

	2 C L	4 C L
Säntis Malt Swiss Highlander Locher	11	22
Johnett Swiss Single Malt	14	28

JAPANESE WHISKY

	2 C L	4 C L
Nikka Whisky From The Barrel	10	20
Hibiki	24	48

BOURBON & CANADIAN WHISKY

	2 C L	4 C L
Canadian Club	6	12
Four Roses	7	14
Jack Daniel's Gentleman Jack	9	18
Maker's Mark	8	16

GRAPPA

	2 C L
Grappa Berta Bric Del Gaian	20
Grappa Castello Banfi	10

CALVADOS

	2 C L
Calvados "Château du Breuil", 15ans hors d'Age	15
Calvados Hors d'Age Cœur de Lion	18

LIKÖRE

4 C L

Amaretto Disaronno	11
Bailey's Irish Cream	9
Bündner Röteli	10
Cointreau	11
Davoser Röteli	16
Grand Marnier	14
Kahlua	11
Limoncello Di Capri	10
Sambuca Molinari	10
Mozart Choco	8

KAFFEE

Espresso	6
Doppelter Espresso	7
Espresso Macchiato	6
Kaffee	6
Milchkaffee	7
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade - Ovomaltine oder Caotina	6

TEE

6

Chamomile Orange Blossoms
Ceylon Sunrise / English Breakfast
Earl Grey
Japanese Sencha
Maroccan Mint
Piz Palü
Red Kiss
Verbena

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 19

Lattichsalat, geriebener Parmesan, Sardellen,
Knoblauch-Croûtons
*Roman lettuce, grated parmesan,
anchovies, garlic-croûtons*

MIT POULET + 12 *with chicken*

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)*

SWISS WAGYU TATAR la MUÑA 34

Zwiebeln, Eigelb, Belper Knolle, Butter und Sauerteigtoast
Onions, egg yolk, Belper tuber, butter and sourdough toast

SUZUKI CEVICHE la MUÑA 36

Wolfsbarsch - schwarzer Trüffel, Limette,
Koriander, Sesamsauce
Seabass, black truffle, lime, coriander, sesame sauce

EINGEKLEMMTES / IN-BETWEENS

ALPENGOLD BURGER 36

Laugenbrötchen mit LUMA Rindsburger,
Bergkäse, Röstzwiebeln, Senfmayonaise und Weisskohl
*Lye bun with LUMA beef patty, mountain cheese,
cocktail sauce and red cabbage*

CLUB SANDWICH 34

Sautierte Pouletbrust, Spiegelei, Blattsalat,
Sauerteigtoast, Bündler Senf und Wollschweinschinken
*Sauteed chicken breast, fried egg, lettuce,
sourdough toast, grison mustard and woolly pork lardo*

Unsere Burger & Sandwiches werden mit
Pommes Frites **oder** gemischtem Salat
oder Gurken-Kakisalat serviert.

*Our burgers & sandwiches are served
with french fries, **or** mixed salad
or cucumber-kaki salad.*

AVOCADO SAUERTEIGBROT 28

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

MIT VEGANER EI-ALTERNATIVE 
with vegan egg-alternative

HAUPTSPEISE / MAINS

HOLZEN BEEF DRY AGE RIB EYE 300G 84

mit Chimichurri, Regio Fries und Beilagensalat
with chimichurri, Regio Fries and side salad

LACHSSTEAK



38

mit Gurken-Pfirsichsalat und Thymian Fritten
Fillet of salmon with cucumber-peach salad and thyme fries

TORI BAO la MUÑA

36

Poulet - Bao Bun, rote Zwiebeln, Blattsalat, pikante Mayonnaise
Chicken - Bao Bun, red onions, lettuce, spicy mayonnaise

PENNE ALL'ARRABBIATA



28

mit Taggiasca Oliven und Sardellen
with Taggiasca olives and anchovies

DAVOSER HÄRDÖPFEL» RÖSTI



24

mit Spiegelei und Käse
Davos hashbrown with fried egg and cheese

Wahlweise mit Bündner Hirschbratwurst mit Heidelbeeren und Zwiebelsauce

+14

*Optionally with sausage of grison stag with blueberries
and onion sauce*

DESSERT / SWEETS

BÜNDNER NUSSTORTE 16

Traditioneller Baumnusskuchen aus dem Bündnerland
Traditional walnut cake from Grisons

CHEESECAKE 15

mit Erdbeeren und Verbene
with strawberries and verveine

PEANUT la MUÑA 19

Erdnuss Ganache Montée – Sablè, Karamellsauce
Peanut ganache Montée – Sablè, caramel sauce

GLACÉS UND SORBET (PRO KUGEL) 5

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

Schokoladen-Bergheumilch

Chocolate hay milk

Pistazie

Pistachio

Espresso

Espresso

Amalfi Zitrone

Amalfi lemon

Sauerrahm

Sour cream

SCHLAGRAHM 3

Whipped cream



Signature Dish of Michel Reybier Hospitality



Vegetarisch/vegetarian



Vegan/vegan



Aus der Region Graubünden/Grisons region

la MUÑA Summer Special - Auszug aus der Speisekarte La Muna (Nur im Winter geöffnet)/Summer Special - Extract from the La Muna menu (only opened in winter)

DEKLARATION / DECLARATION

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

HERKUNFTSDEKLARATION / DECLARATION OF ORIGIN

Geflügel	Schweiz / Graubünden	Poultry	Switzerland/ Grisons
Wollschweinschinken	Davos/ Schweiz	Pork	Davos/ Switzerland
Rind	Schweiz	Beef	Switzerland
Wolfsbarsch	Griechenland	Seabass	Greece
Lachs	Lostallo /Schweiz	Salomne	Lostallo /Switzerland
Sauerteigbrot Mehl	Schweiz	Sourdough bread flour	Switzerland

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

