NUTS & CO.

LOUNGE BAR

OFFENWEIN / *WINE BY THE GLASS*

CHAMPAGNER / *CHAMPAGNE*

Champagne Jeeper Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* Champagne Jeeper, Frankreich	10cl	19
Michel Reybier Brut Premier *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* Champagne Michel Reybier, Faverolles-et-Coëmy, Frankreich	10cl	19
Champagne Jeeper Grand Rose *Chardonnay, Pinot Noir* Champagne Jeeper, Frankreich	10cl	23

SCHAUMWEIN / *SPARKLING WINE*

Prosecco Asolo Rissieri Bresolin *Glera* Enrico Bresolin, Prosecco, Veneto, Italien	10cl	12

WEISS / *WHITE*

La Mascaronne Blanc *Vermentino, Sémillon* Château La Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich	10cl	12
Goulée by Cos d'Estournel *Sauvignon Blanc, Semillon* Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	10cl	14
Riesling Sylvaner *Riesling Sylvaner* Von Salis, Graubünden, Schweiz	10cl	12
Meta *Chardonnay, Viognier* Von Salis, Graubünden, Schweiz	10cl	16
Les Pagodes de Cos Blanc *Sauvignon Blanc* Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	10cl	21

ROSÉ / *ROSÉ*

La Mascaronne Rosé *Cinsault, Grenache, Syrah* Château la Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich	10cl	12

ROT / *RED*

La Mascaronne Rouge *Cabernet Sauvignon, Syrah* Château la Mascaronne, Côtes de Provence, Frankreich	10cl	12
Goulée by Cos d'Estournel Rouge *Merlot, Cabernet Sauvignon* Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	10cl	14
Le Difese *Cabernet Sauvignon, Sangiovese* Tenuta San Guido, Toskana	10cl	13
Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique *Pinot Noir* Von Salis, Graubünden, Schweiz	10cl	14
Les Pagodes de Cos Rouge *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot* Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	10cl	23

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, Zitronensaft
Vodka, orange liquer, cranberry, lemon juice

MANHATTAN 20
Whiskey, roter Wermut, Angostura
Whiskey, red vermouth, Angostura bitters

VESPER MARTINI 20
Gin, Vodka, Lillet Blanc
Gin, vodka, Lillet Blanc

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

SIGNATURE

RED ALPINE MULE 20
Amaretto, roter Wermut, Zitronensaft,
Angostura, Ingwer Bier
Amaretto, red Vermouth, lemon juice,
Angostura, ginger beer

TROPICAL CLOUD 20
Bacardi, Passionsfrucht, Ananassaft,
Grapefruit Soda
Bacardi, passion fruit, pineapple juice,
grapefruit soda

MEZCAL EMBER SLASH 24
Campari, Mezcal, Zitronensaft, Agavensirup,
Grapefuit soda
Campari, Mezcal, lemon juice, agave syrup,
grapefuit soda

AMERICANO FIERO 22
Campari, Martini Fiero,
Mozart dark chocolate, Soda
Campari, Martini Fiero,
Mozart dark chocolate, soda

FAMOUS

MOSCOW MULE 21
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer
Vodka, lime juice, ginger beer

WHISKEY SOUR 20
Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
veganer Eiweissschaum
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 Eiweissschaum
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

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, Salty Grapefruitsoda
Agave syrup, lime juice, salty grapefruit soda

MARTIN VIBRANTE SPRITZ 14
Martini Vibrante, Grapefruitsoda, Orange
Martini Vibrante, grapefruit soda, 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

MINERALWASSER / MINERAL WATER

Rhäzünser 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

APERITIF

	4 CL
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/ PORTWEIN

	4 CL
Madelios Dry Pal	10
Ramos Pintos 10y	14
Ramos Pintos 30y	29

BITTER

	4 CL
Averna	10
Fernet Branca	10
Kindschi Bündner Alpenbitter	10
Ramazzotti	10

GIN

	4 CL
Bombay Sapphire	13
Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon	16
Brockmans	20
Deux Frêres	22
Gin Mare	21
Hendrick's	14
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	19
Tanqueray	13
Tanqueray 0,0 %	13

VODKA

	4 CL
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

RUM

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

COGNAC

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

BLENDED SCOTCH

	2 CL	4 CL
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 CL	4 CL
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

IRISH WHISKY

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

SWISS WHISKY

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

JAPANESE WHISKY

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

BOURBON & CANADIAN WHISKY

	2 CL	4 CL
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

GRAPPA

	2 CL
Grappa Berta Bric Del Gaian	20
Grappa Castello Banfi	10

CALVADOS

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

LIKÖRE

	4 CL
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

KAFFEE

Espresso	6
Doppelter Espresso	7
Espresso Macchiato	6
Kaffee	6
Milchkaffee	7
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade	6

TEE 6

Camomile Orange
Ceylon Sunrise / English Breakfast
Earl Grey
Grüntee
Maroccan Mint
Kräuter-/Früchte-/Verveinetee

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

COFFEE SPECIALS

LUMUMBA 14
Heisse Schokolade mit Rum und Sahne
Hot chocolate with rum and cream

AMORE 14
Kaffee, Amaretto, Mozart Schoko und Sahne
Coffee, Amaretto, Mozart Choco and cream

SCHÜMLI-PFLÜMLI 13
Kaffee, Pflümli, Zucker und Sahne
Coffee, Pflümli (plum) sugar and cream

CAFFÈ CORRETTO 13
Espresso mit Grappa / *Espresso with Grappa*

GROG 14
Dunkler Rum mit heissem Wasser und Zucker
Dark rum with hot water and sugar

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 POULET +12
with chicken

SWISS WAGYU TATAR 34
Eigelb, Belper Knolle, Butter, Sauerteigbrot
Egg yolk, Belper tuber, butter, sourdough bread

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)

BÜNDNER GERSTENSUPPE 14
mit Kräuteröl und Bündnerfleisch
Grisons barley soup with herb oil and local air dried beef

EINGEKLEMMTES / IN-BETWEENS

ALPENGOLD BURGER 38
Laugenbrötchen mit LUMA Rindsburger,
Bergkäse, Röstzwiebeln, Senfmayonnaise und Rotkohl
Lye bun with LUMA beef patty, mountain cheese,
cocktail sauce and red cabbage

CLUB SANDWICH 34
Sautierte Pouletbrust, Spiegelei, Lattich, Sauerteigtoast,
Bündner Senf und Wollschweinschinken
Sauteed chicken breast, fried egg, lamb's lettuce,
sourdough toast, local 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, 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

KÜRBIS RAVIOLI 28
mit Salbeibutter und gerösteten Kürbiskernen
Pumpkin ravioli with sage butter and pumpkin seeds

LACHSSTEAK 38
mit Gurken-Kaki Salat, Chilli-Mayonnaise
und Pommes Frites
Fillet of salmon with cucumber-kaki salad,
chilli-mayonnaise and fries

PENNE ALL'ARRABBIATA 26
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

MIT BAUERNBRATWURST VOM APFELSCHWEIN +12
With farmers sausage of apple pig

DESSERT / SWEETS

BRATAPFEL 21
mit Süssmostcreme und Zimt
Baked apple with sweet cider cream and cinnamon

VERMICELLES TARTE 16
mit Bündner Rötali und Kirsche
Chestnut cake with local cherry liqueur and cherries

CHEESECAKE 15
mit Mandarine und Zitronenthymian
Cheesecake with mandarin and lemon thyme

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

Pistazien
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 - Auszug aus der Speisekarte La Muna (Nur im Winter geöffnet) - 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/Grisson
Schwein	Schweiz	Pork	Switzerland
Rind	Schweiz	Beef	Switzerland
Lachs	Lostallo /Schweiz	Salmon	Lostallo /Switzerland
Sauerteigbrot Mehl	Schweiz	Sourdough bread flour	Switzerland
Wollschweinschinken	Schweiz/Davos	Pork	Switzerland/Davos

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

MICHEL REYBIER HOSPITALITY