

NUTS & CO.

LOUNGE BAR

SPARKLINGS

APEROL SPRITZ

15

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

15

Prosecco, Limoncello, Limette, Soda

Prosecco, Limoncello, lime, soda

KIR ROYAL

20

Champagner, Crème de Cassis

FRENCH 75

25

Champagner, Zitronensaft, Gin, Sirup

Champagne, lemon juice, gin, syrup

BELLINI

19

Prosecco, Pfirsich

Prosecco, peach

ROSSINI

19

Prosecco, Erdbeere

Prosecco, strawberry

PRE-DINNER CLASSICS

NEGRONI

20

Campari, Gin, Vermouth

OLD FASHIONED WHISKEY

22

Whiskey, Angostura, Zucker, Orangenzeste

Whiskey, angostura bitters, sugar, orange zests

COSMOPOLITAN

22

Vodka, Orangenlikör, Cranberry

Vodka, orange liqueur, cranberry

VESPER MARTINI

20

Gin, Vodka, Lillet Blanc

GIMLET

20

Gin, Limettensaft, Sirup

DARK 'N STORMY

22

Brauner Rum, Ginger Beer, Limette

Dark rum, ginger beer, lime

SIGNATURES

NEXT TO THE FIREPLACE 24

Roggenwhisky, Orangenlikör, Pistaziensirup, Zitronensaft

Rye whiskey, orange liqueur, pistachio syrup, lemon juice

CARIBBEAN COBBLER 24

Rum, Sherry, Orangensaft, Vanillesirup

Rum, sherry, orange juice, vanilla syrup

WILD FOREST 24

Vodka, Schokoladenlikör, Limettensaft, Waldfrüchtemarmelade

Vodka, chocolate liquor, lime juice, forest fruits jam

DAVOS' ELIXIR 24

Gin, grüner Chartreuse, Zitronensaft, Gurkensirup, Basilikum

Gin, green Chartreuse, lemon juice, cucumber syrup, basil

TOKAJI TREATS

GOLDEN EGG 24

Tokaji-Süsswein, Gin, Zitronensaft, Honigsirup, Rosmarin

Tokaji-sweet wine, gin, lemon juice, honey syrup, rosemary

HUNGARIAN MOOD 28

Tokaji-Süsswein, Cognac, Orangensaft, Angostura, Champagner

Tokaji-sweet wine, cognac, orange juice, angostura bitters, champagne

FAMOUS

MOJITO 20

Rum, Limette, Minze, Sirup, Soda

Rum, lime, mint, syrup, soda

MOSCOW MULE 21

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

Vodka, lime juice, ginger beer

PALOMA 24

Tequila, Agavensirup, Limettensaft, Salty Grapefruit Limonade

Tequila, agave syrup, lime juice, salty grapefruit soda

WHISKEY SOUR 20

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, veganer Eiweisschaum

Bourbon, lemon juice, syrup, vegan egg white foam

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

PENICILLIN 22

Blended Scotch Whiskey, Zitronensaft, Ingwer, Honig

Blended scotch whiskey, lemon juice, ginger, honey

AFTER DINNER

WHITE RUSSIAN 21

Vodka, Kahlua, Sahne

Vodka, Kahlua, cream

ESPRESSO MARTINI 24

Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

Vodka, Kahlua, espresso, syrup

BRANDY ALEXANDER 26

Cognac, Crème de Cacao, Sahne, Muskat

Cognac, Crème de Cacao, cream, nutmeg

B52 24

Kahlua, Baileys, Grand Marnier

OHNE ALKOHOL / NON-ALCOHOLIC

MISS DAVOS 12

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Sirup

Orange juice, maracuja juice, pineapple juice, syrup

IPANEMA 12

Ginger Ale, Limette, Zuckersirup, Minze

Ginger ale, lime, sugar syrup, mint

VIRGIN PALOMA 12

Agavensirup, Limettensaft, Ingwer, Salty Grapefruit Limonade

Agave syrup, lime juice, ginger, salty grapefruit soda

VIRGIN MULE 12

Gurkensirup, Zitronensaft, Basilikum, Ginger beer

Cucumber syrup, lemon juice, basil, ginger beer

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

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 Zitronen / Lemon	33cl	7
Fusetea Pfirsich / Peach	33cl	7
Möhl Shorley / Sprakling Apple Juice	33cl	7
Möhl Apfelsaft / Apple Juice	33cl	7
Swiss Mountain Spring Indian Tonic	20cl	7
Indian Tonic Zero	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
Passionsfruchtnectar / Maracuja Nectar	30cl	7
Red Bull	25cl	7

APERITIF

4 C L

Aperol	10
Campari	10
Cynar	10
Martini Bianco / Rosso	10
Noilly Prat	10
Pastis 51	10
Pernod	10
Pimm's No1	10

SHERRY

4 C L

Sherry Dry Sack medium dry	10
Sherry Tio Pepe dry	9

BITTER

4 C L

Averna	10
Fernet Branca	10
Kindschi Bündner Alpenbitter	10
Ramazzotti	10

TEQUILA

4 C L

Josè Cuervo Especial Silver	10
Patron Anejo	18
Patron Reposado	19

GIN

4 C L

Bombay Sapphire	13
Brockmans	20
Deux Frères	22
Gin Mare	21
Hendrick's	14
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	19
Tanqueray 0,0%	13

V O D K A

4 C L

Beluga Classic	19
Beluga Gold Line	38
Kauffman	19
Ketel One	14
Russian Standard Imperia	18
Russian Standard Platinum	12
Ultimat Vodka	22

R U M

4 C L

Cachaça Tucano do Brasil 40°	13
Havana Club 3y	12
Havana Club 7y	15
Plantation XO 20y	20
Ron Zacapa Centenario 23y	25
Rum Diplomático Reserva Exclusiva	15
Santiago de Cuba 12y	25

C O G N A C

2 C L

Davidoff Classic VSOP	15
Hennessy Paradis	100
Hennessy Richard	200
Hennessy VSOP	16
Hennessy XO	28
Remy Martin Louis XIII	160
Remy Martin VSOP	15
Remy Martin XO	28

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
Johnny Walker Black Label	9	18
Johnny Walker Red Label	8	16

SINGLES 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

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

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

GRAPPA	2 C L
Grappa Sassi Grossi F Gialdi	8
Grappa Sarpa di Poli	11

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
Southern Comfort	10

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

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

COFFEE SPECIALS

LUMUMBA

Heisse Schokolade mit Rum und Sahne 14

AMORE

14

Kaffee, Amaretto, Mozart Schoko und Sahne

SCHÜMLI-PFLÜMLI

13

Kaffee, Willisauer Pflümli, Zucker und Sahne

CAFFÈ CORRETTO

13

Espresso mit Grappa

GROG

14

Dunkler Rum mit heissem Wasser und Zucker

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

SWISS WAGYU TATAR 34

Rindertatar, Randen, Rauchmandeln, Meerrettich, Butters toast
Beef tartar, beetroot, smoked almonds, horseradish, butter toast

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)*

EINGEKLEMMTES / IN-BETWEENS

ALPENGOLD BURGER

36

Laugenbrötchen mit LUMA Rindsburger, Bergkäse, Röstzwiebeln, Senfmayonaise und Rotkohl

Lye bun with LUMA beef patty, mountain cheese, cocktail sauce and red cabbage

CLUB SANDWICH

36

Sautierter Pouletschenkel, Spiegelei, Nüsslisalat, Sauerteigtoast, Bündler Senf und Wollschweinlardo

Sauteed chicken, fried egg, lamb's lettuce, sourdough toast, Bündner 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



26

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

KALBSPAILLARD 160G 44

Mit Kräuterbutter, Mischgemüse und bunten Kartoffeln

With herb-butter, mixed vegetables and coloured potatoes

ZANDERFILET 38

mit Gurken-Kakisalat und Thymian Fritten

Fillet of Pike-Perch with cucumber-kaki salad and thyme fries

PENNE ALL'ARRABBIATA 28

mit Taggiasca Oliven und Sardellen

with Taggiasca olives and anchovies

DAVOSER HÄRDÖPFEL» RÖSTI 24

mit Spiegelei

Davos hashbrown with fried egg

+ BÜNDNER HIRSCHBRATWURST 14

mit Heidelbeeren und Zwiebelsauce 

Roasted sausage of Grison deer with blue berries and onion sauce

DESSERT / SWEETS

NUTS & CARMEL 16

Karamellschnitte mit Felchlin Schokolade und Erdnüssen

Caramel slice with Felchlin chocolate and peanuts

CHEESECAKE 15

mit Apfel und Zimt

with apple and cinnamon

BÜNDER NUSSTORE 16

Traditioneller Baumnusskuchen aus dem Bündnerland

Traditional walnut cake from Grisons

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

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
Wollschwein	Schweiz	Pork	Switzerland
Rind	Schweiz	Beef	Switzerland
Kalb	Schweiz	Buffalo	Switzerland
Hirsch	Schweiz / Graubünden	Deer	Switzerland/ Grisons
Zander	Schweiz / Italien	Pike-Perch	Switzerland / Italy

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

