

Maistra

DINNER · BUN APETIT



ALPINE · ORIENTAL · CROSSOVER

Priscilla Cavagliotti & Sebastian Cigolla

Die Kulinarik im Hotel Maistra 160

In unserer Küche kombinieren wir regionale Produkte mit spannenden Aromen und aktuellen Foodtrends - marktfrisch, saisonal und aus dem Alpenraum.

Die mediterrane und orientalische Küche ist eine grosse Inspiration und lässt sich perfekt mit der alpinen Küche kombinieren - auch bei pflanzenbasierten Kreationen.

Orientalische Einflüsse sind stark in der Küche des Alpenraums verankert, im Maistra finden sie zurück auf den Teller.

Willkommen & Bun Appetit!

**Priscilla Cavagliotti & Sebastian Cigolla
Co-Chefs Maistra Küche**



KICKSTARTER



- 12 Babaganoush • Kräutersalat •
Pita-Brot • Schafsjoghurt aus Tschlin**

- 15 Hummus (Randen • Rüebli • nature)
Gemüsechips • Focaccia**

- 25/37 Rindscarpaccio • Rucola • Kartoffelsalat •
Belper Knolle**

- 27 Gotthard-Zander-Ceviche • Bergamotte •
Gurken**

SOUPS



- 16 Rote Linsensuppe • Quinoa-Pops •
Koriander**

- 14 Kaltschale von gerösteten Tomaten •
Croûtons • Sauerrahm**

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an das Maistra Team.

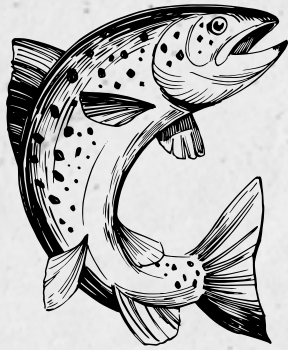
Von Feld & Garten



- 16 **Sommersalat •
Stanser Ziegenfrischkäse Chälä-Rugeli •
Cherrytomaten • Granola**
- 12 **Gemischter Saisonsalat • Topping**
- Salatsaucen:
Hausdressing • Joghurt-Minze • Italienisch**
- 16 **Rüeblivariation (Pastrami mit Koriandersaat •
eingelegt • Crème • Chips) •
Basilikum-Honig**
- 16/23 **Parmigiana dekonstruiert •
Aubergine • Sugo • Pesto •
Parmesan von NONEMALE**
- 19/29 **Blumenkohl • schwarzer Knoblauch •
Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln**
- 17/29 **Hausgemachte Ravioli •
Füllung von getrockneten Tomaten •
Burrata • Basilikum-Schaum**
- 18/28 **Acquerello Risotto • Fave • Belper Knolle •
Kamillenpuder**
- 23 **Tomme Vaudoise vom Lavasteingrill •
Grillgemüse • Tabouleh •
kalte Dips**



Fleisch, Fisch und Brot sind, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

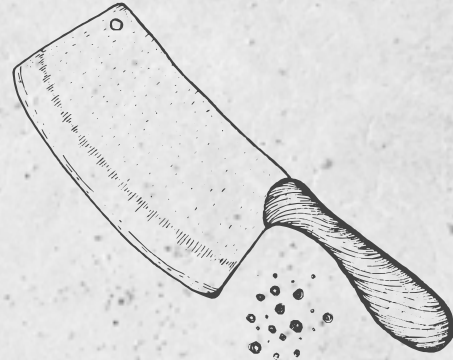


FISCH



- 43 Brüggli Lachsforelle • Zucchini-Crème • Quinoa • gelbes Curry
- 39 Ganze Farsox Albula-Forelle • Tomaten • Berberitze • Zwiebel-Pakora

FLEISCH



Vom Lavasteingrill

- 54 Rindshohrücken vom Swiss Black Angus
- 34 Spareribs vom Smoker 250g
- 28 Merguez, marokkanische Lammbratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav

serviert mit Grillgemüse, Tabouleh und kalten Dips

- 49 Rindstagliata von der Metzgerei Heuberger • neue Kartoffeln • Senf-Jus • Crème von der geblähten Peperoni
- 19/32 Hausgemachte Ravioli • Ossobuco-Füllung • Safranbutter • Gremolata • Parmesan von NONEMALE

Preise in CHF inkl. MwSt.