



KICKSTARTER

12 Gemischter Saisonsalat • Topping

16 Sommersalat • Stanser Ziegenfrischkäse Chälä-Rugeli • Cherrytomaten • Granola

Salatsaucen:
Hausdressing • Joghurt-Minze • Italienisch

16 Burratina • Pfirsich • Tomaten

26/38 Rindstatar • Sauerteigbrioche • eingelegte Schalotten • Harissa Chillisauce • Eigelbcrème

26 Plättli • Trockenfleisch • Käse • Essiggemüse

MEZZE

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

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

16 Rüebilvariation (Pastrami mit Koriandersaat • eingelegt • Crème • Chips) • Basilikum-Honig

19/29 Blumenkohl • schwarzer Knoblauch • Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln



Suppen

16 Rote Linsensuppe • Quinoa-Pops • Koriander

14 Kaltschale von gerösteten Tomaten • Sauerrahm • Croûtons

17 Gerstensuppe • Salsiz



RISO & PASTA

Hausgemachte Spaghetti, Fusilli, Tagliatelle

19/28 Al Ragù

15/23 Al Pomodoro

15/23 Aglio, Olio, Peperoncino

14/22 Pesto

19/32 Hausgemachte Ravioli • Ossobuco-Füllung • Safranbutter • Gremolata • Parmesan von NONEMALE

17/28 Hausgemachte Ravioli • Füllung von getrockneten Tomaten • Burrata • Basilikum-Schaum



Comfort Food

32 Hausgemachte Hacktätschli • Pfeffer-Rahmsauce • Spätzli • Sommergemüse

42 Saltimbocca vom Kalb • Parmesan-Risotto • Sommergemüse



FISCH

43 Brüggli Lachsforelle • Zucchini-Crème • Quinoa • gelbes Curry

36 Fischknusperli vom Gotthard-Zander • Sauce Tartar • Kartoffelsalat



Barbecue

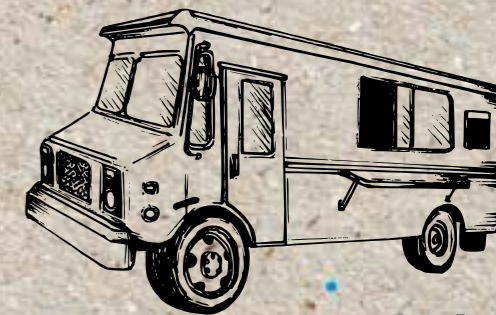
Spezialitäten vom Lavastein-Grill werden serviert mit Grillgemüse, Tabouleh und kalten Dips

23 Tomme Vaudoise

54 Rindshohrücken vom Swiss Black Angus 200g

34 Spareribs vom Smoker 250g

28 Merguez, marokkanische Lambratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav



STREET STYLE

30 Clubsandwich • Poulet • Tomate • Lattich • Ei • Ostschweizer Pommes Frites

35 Rindsburger von der Metzgerei Heuberger • Swiss Cheddar • Zwiebelmarmelade • Tomatenleder • Ostschweizer Pommes Frites



Sweets

4-7.50 Kuchen

Mousse von der Felchlin-Schokolade
6/15 1 Nocke/3 Nocken

8.50 Affogato al caffè

4.50 Hausgemachte Glacé, pro Kugel
Pistazien • Vanille • dunkle Schokolade

4.50 Hausgemachte Sorbets, pro Kugel
Aprikose Olivenöl • Sanddorn

**Food is not rational.
Food is culture, habit,
craving and identity.**

JONATHAN SAFRAN FOER

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

Preise in CHF inkl. MwSt.
Fleisch und Fisch, wenn nicht anders
deklariert, aus der Schweiz.