



KICKSTARTER

- 12 Gemischter Saisonsalat • Croûtons
 - 16 Wintersalat • Stanser Ziegenfrischkäse Chälä-Rugeli • Apfel • Granola
 - 19 Nüsslisalat • Bio-Ei vom Hof Muragl • Speck Croûtons
- Salatsaucen:
Hausdressing • Joghurt-Minze • Italienisch • Kartoffeldressing
- 26/38 Rindstatar • Toast • eingelegte Schalotten • Harissa-Chillisaucen • Eigelbcrème
 - 26 Plättli • Trockenfleisch • Käse • Essiggemüse

MEZZE

- 13 Linsensalat • Kürbis-Baba Ganoush • Naan-Brot • frische Kräuter
- 15 Hummus (Randen • Rüebli • nature) Gemüsechips • Focaccia
- 16 Randenvariation (Pastrami • Chips • Rauchsud • eingelegt) • Joghurt aus Tschlin
- 19/29 Blumenkohl • schwarzer Knoblauch • Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln

Suppen

- 16 Rote Linsensuppe • Koriander
- 15 Sauerkraut-Crèmesuppe • Kartoffelcrumble
- 17 Gerstensuppe • Salsiz



PASTA

- Hausgemachte Linguine, Fusilli, Tagliatelle
- 19/28 al Ragù
 - 15/23 al Pomodoro
 - 15/23 Aglio, Olio, Peperoncino
 - 14/22 Pesto
 - 21/34 Ravioli • Puschlaver Wagyu-Brasato-Füllung • Parmesan von NONEMALE • Nussbitterschaum • Peperoni-Öl
 - 17/28 Ravioli • Füllung vom Kabocha-Kürbis • Fonduta • Kürbiskerne • Kürbiskern-Öl

STREET STYLE

- 30 Clubsandwich • Poulet • Tomate • Speck • Lattich • Ei • Ostschweizer Pommes Frites
- 21 Currywurst von der Olma-Kalbsbratwurst • Ostschweizer Pommes Frites



FISCH

- 42 Brüggliforellenfilet vom Sattel (SZ) • Acquerello-Risotto • Schwarzkohl • Kalettes • Weisswein-Schaum
- 36 Fischknusperli vom Gotthard-Zander • Salatbouquet • Sauce Tartar • Pommes Rissolées

Comfort Food

- 34 Merguez, marokkanische Lambratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav • Rösti • Gemüse • Senfjus
- 38 Hausgemachte Rindsroulade • Speck • Zwiebeln • Spätzli • Rotkraut
- 36 Coq au Vin vom Ribelmais-Poulet • Tessiner Polenta • Bund Rüebli



Barbecue

Spezialitäten vom Lavastein-Grill werden mit geschmorter Rande, Mangold, Röstkartoffeln und kalten Dips serviert

- 23 Tomme Vaudoise
- 54 Rindshohrücken vom Swiss Black Angus 200g
- 62 Luma's Kalbskotelett
- 45 Luma's Rinds-Secret-Cut



Sweets

- 2.50-7 Hausgemachte Patisserie
- Mousse von der Felchlin-Schokolade
- 6/15 1 Nocke/3 Nocken
- 8.50 Affogato al caffè
- 4.50 Hausgemachte Glacé, pro Kugel Pistazien • Vanille • Kürbis • Schokolade
- 4.50 Hausgemachte Sorbets, pro Kugel Aprikose, Olivenöl • Sanddorn • Meertrübeli

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

JONATHAN SAFRAN FOER

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

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

