

Maistra

DINNER · BUN APETIT

maistra
160

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



- 13 Linsensalat • Kürbis-Baba Ganoush • Naan-Brot • frische Kräuter**
- 15 Hummus (Randen • Rüebli • nature) Gemüsechips • Focaccia**
- 26/38 Rindstatar • Toast • eingelegte Schalotten • Harissa-Chillisaucе • Eigelbcrème**
- 22 Geflämmtcr Lostallos-Lachs • Fenchel • Orange • Sanddorn • Schwarzkümmel • Harissa**

SUPPEN



- 16 Rote Linsensuppe • Koriander**
- 16 Peterliwurzcl-Crèmesuppe • Pilz-Samosa**
- 17 Gerstensuppe • Salsiz**

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



FISCH



- 49 **Alpen-Zander • Gersotto • Bärlauch •
Nashi-Birne • Beurre Blanc**
- 47 **Brüggli-Saibling vom Sattel (SZ) •
Lauchconfit • Kartoffel-Espuma •
Karotten-Beurre Blanc
mit Ajowan und Bockshornklee**

LAVASTEIN-GRILL



**Spezialitäten vom Lavasteingrill
werden mit Frühlingsgemüse,
Lyoner-Kartoffeln und kalten Dips serviert**

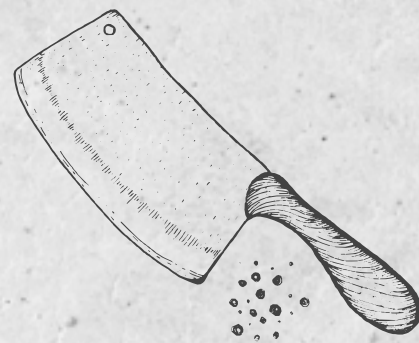
- 54 **Rindshohrücken vom Swiss Black Angus 200 g**
- 62 **Luma's Kalbskotelett**
- 45 **Luma's Rinds-Secret-Cut**

- 52 **Duo vom Kalb (Hohrücken und Backe) • Morcheln •
Tagliatelle • Jus • Frühlingsgemüse • Brunnenkresse**

- 42 **Ribelmais-Pouletbrust •
Kräuter-Emulsion • gegrillter Wirsing •
Pommes Anna**

- 34 **Merguez, marokkanische Lambratwurst
von der Metzgerei Scalino im Puschlav •
Rösti • Gemüse • Senfjus**

- 26 **Tomme Vaudoise • Radicchio tardivo •
Nuss-Kräuter-Pesto • Tessiner Polenta**



Von Feld & Garten



16 **Frühlingsalat** •
Stanser Ziegenfrischkäse Chälä-Rugeli •
Navetten • Radieschen • Gartenkresse

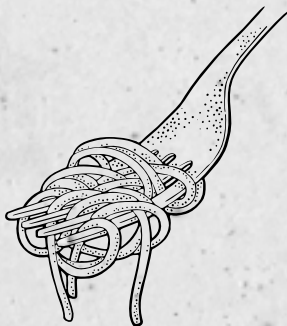
12 **Gemischter Saisonsalat** • Croûtons

Salatsaucen:
Hausdressing • Joghurt-Minze •
Italienisch • Kartoffeldressing

16 **Kohlrabivariation „zero food waste“**
(eingelegt • Espuma • Öl • Crème)

18/28 **Blumenkohl** • schwarzer Knoblauch •
Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln

19/29 **Geschmorte Rande** •
Bergackerbohnen-Couscous aus dem Albulatal •
Engadiner Joghurt • Gartenkräuter



PASTA E RISO



18/26 **Quarkpizokels** • Mangold • Apfelspalten •
Engadin Forte-Bergkäse aus Bever

21/34 **Ravioli** • Puschlaver Wagyu Brasato-Füllung •
Parmesan von NONEMALE • Nussbutter Schaum •
Peperoni-Öl

17/26 **Acquerello-Risotto** • Bärlauch • Ziegenfrischkäse •
Zitrone • Arvennüssli

19/28 **Hausgemachte Gnocchi von Albula-Kartoffeln** •
Lammschulter vom Hof Casty in Zuoz •
Rosenkohl • Berberitzen

18/27 **Hausgemachte Gnocchi von Albula-Kartoffeln** •
Mürgu Blauschimmelkäse von Jumi •
Baumnüsse • Birne • Spinat

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