



## KICKSTARTER

- 12 Gemischter Saisonsalat • Croûtons
- 16 Frühlingsalat • Stanser Ziegenfrischkäse Chälä-Rugeli • Navetten • Radieschen • Gartenkresse

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 • Rüeblen • nature) • Gemüsechips • Focaccia
- 16 Kohlrabivariation (eingelegt • Espuma • Öl • Creme)
- 18/28 Blumenkohl • schwarzer Knoblauch • Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln
- 19/29 Geschmorte Rande • Bergackerbohnen-Couscous aus dem Albulatal • Engadiner Joghurt • Gartenkräuter

## Suppen

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



## PASTA

- 19/28 Hausgemachte Linguine, Fusilli, Tagliatelle 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
- 19/28 Hausgemachte Gnocchi von Albula-Kartoffeln • Lamschulter vom Hof Casty in Zuoz • Rosenkohl • Berberitze
- 18/27 Hausgemachte Gnocchi von Albula-Kartoffeln • Mürgu Blauschimmelkäse von Jumi • Baumnüsse • Birne • Spinat

## STREET STYLE

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



## FISCH

- 47 Brüggl Saibling vom Sattel (SZ) • Lauchconfit • Kartoffelespuma • Karotten-Beurre Blanc mit Ajowan und Bockshornklee
- 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 Ribelmals-Poulet • Tessiner Polenta • Bund Rüeblen



## Barbecue

Spezialitäten vom Lavastein-Grill werden mit Frühlingsgemüse, Lyoner-Kartoffeln und kalten Dips serviert

- 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 • Kaffee • Schokolade
- 4.50 Hausgemachte Sorbets, pro Kugel Aprikose, Olivenöl • Sanddorn • Zitrone • Feige

**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.

