

# 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



- 13 Baba Ganoush von der Aubergine •  
Engadiner Joghurt • Pita-Brot • frische Kräuter**
- 15 Hummus (Randen • Rüebli • nature)  
Gemüsechips • Focaccia**
- 26/38 Rindstatar • Toast • eingelegte Schalotten •  
Harissa-Chillisaucе • Eigelbcrème**
- 25 Ceviche vom Alpenzander •  
Gurke • Leche de Tigre von Bergamotten •  
Erbsen-Mayonnaise • Harissa**

# SUPPEN



- 16 Rote Linsensuppe • Koriander**
- 14 Gazpacho • Crostino mit Olive und Tomate**
- 16 Melonenkaltschale • Minze • Crème fraîche •  
Rohschinken chips von der Metzgerei Scalino**
- 17 Gerstensuppe • Salsiz**

**Preise in CHF inkl. MwSt.**

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



# Von Feld & Garten



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

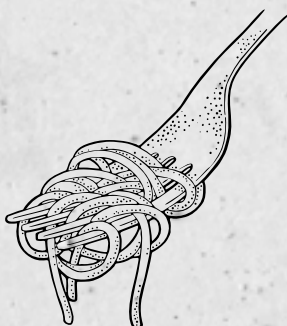
**12 Gemischter Saisonsalat • Croûtons**

**Salatsaucen:  
Hausdressing • Joghurt-Minze •  
Italienisch**

**16 Variation von Erbsen und Spargeln  
(grilliert • eingelegt • Crème • Salat)**

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

**29 Panierte Auberginenschnitzel • Cherry Tomaten •  
Rucola • Parmesan von NONEMALE •  
Berny-Kartoffeln**



## PASTA E RISO



**16/24 Gebratene Quarkpizokels • Nussbitterschaum •  
Stängel-Brokkoli • Belperknolle**

**15/24 Fregola Sarda • Oliven • Artischocken •  
Basilikum • Parmesanschaum**

**17/26 Acquerello-Risotto • Kräuteröl •  
Gebackenes Bio-Ei vom Hof Muragl •  
Ziegenfrischkäse von Toni Odermatt**

**19/31 Ravioli mit Rinds-Schmorbratenfüllung •  
Salbei-Butter • Balsamico-Jus •  
Parmesan von NONEMALE**

**18/27 Hausgemachte Ricotta-Gnocchi •  
Spinat • Salzzitrone • Fave**

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



# FISCH



- 49 **Alpine zander • basil foam • bulgur • capers • olives • cherry tomatoes**
- 46 **Brüggli-Saibling vom Sattel (SZ) • leichtes Cassoulet von weissen Bohnen und Erbsen • Salsa Verde • Rucola**
  
- 19/32 **Bouillabaisse von Schweizer Fischen • Bisque-Schaum • Crostino mit Sauce-Rouille**

# LAVASTEIN-GRILL



## **Spezialitäten vom Lavasteingrill**

**werden mit gebratenem Mini-Lattich, Berny-Kartoffeln und kalten Dips serviert**

- 54 **Rindshohrücken vom Swiss Black Angus 200 g**
- 48 **Luma's Kalbs Flank-Steak**
- 45 **Luma's Rinds-Secret-Cut**
- 39 **Sparreribs vom Schweizer Kalb vom Smoker**
  
- 34 **Merguez, marokkanische Lambratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav • Rösti • Gemüse • Senfjus**
  
- 45 **Dou vom Kalb • geschmorte Backe und gebackene Milke • Kartoffel-Mousseline • Erbsen • Austernseitlinge**
  
- 41 **Saltimbocca vom Ribelmals-Poulet • Kräuterrisotto • Spargeln • Cirone-Chips • Madeira-Jus**

