



KICKSTARTER

- 12 Gemischter Saisonsalat • Croûtons
- 16 Sommersalat • Stanser Ziegenfrischkäse Chälä-Rugeli • Granola • Cherrytomatem • Gartenkresse

Salatsaucen:
Hausdressing • Joghurt-Minze • Italienisch

- 19/26 Ceaser Salad
Mini-Lattich • Poulet • Speck • Parmesan • Croûtons
- 26/38 Rindstatar • Toast • eingelegte Schalotten • Harissa-Chillisaucen • Eigelbcrème
- 26 Plättli • Trockenfleisch • Käse • Essiggemüse

MEZZE

- 13 Baba Ganoush von der Aubergine • Pita-Brot • Engadiner Joghurt • frische Kräuter
- 15 Hummus (Randen • Rüeblen • nature) Gemüsechips • Focaccia
- 16 Variation von Erbsen und Spargeln (grilliert • eingelegt • Crème • Salat)
- 18/28 Blumenkohl • schwarzer Knoblauch • Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln
- 29 Paniertes Auberginenschnitzel • Cherry Tomaten • Parmesan von NONEMALE • Rucola • Berny-Kartoffeln

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



PASTA

- 19/28 Hausgemachte Linguine, Fusilli, Tagliatelle al Ragù
- 15/23 al Pomodoro
- 15/23 Aglio, Olio, Peperoncino
- 14/22 Pesto
- 19/31 Ravioli • Rinds-Schmorbratenfüllung • Parmesan von NONEMALE • Salbei-Butter • Balsamico-Jus
- 18/27 Hausgemachte Ricotta- Gnocchi • Spinat • Salzzitrone • Fave
- 16/24 Gebratene Quarkpizokels • Nussbutter Schaum • Stängel-Brokkoli • Belperknolle

STREET STYLE

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



FISCH

- 46 Brügglis Saibling vom Sattel (SZ) • leichtes Cassoulet von weissen Bohnen und Erbsen • Salsa Verde • Rucola
- 36 Fischknusperli vom Alpen-Zander • Salatbouquet • Sauce Tartar • Rissolées-Kartoffeln

Comfort Food

- 34 Merguez, marokkanische Lambratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav • Rösti • Gemüse • Senfjus
- 41 Saltimbocca vom Ribelmais-Poulet • Kräuterrisotto • Spargeln • Madeira-Jus



Barbecue

Spezialitäten vom Lavastein-Grill werden mit gebratenem Mini-Lattich, Berny-Kartoffeln und kalten Dips serviert

- 54 Rindshohrücken vom Swiss Black Angus 200g
- 48 Luma's Kalbs Flank-Steak
- 45 Luma's Rinds-Secret-Cut
- 39 Sparreriibs vom Schweizer Kalb vom Smoker



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

**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.