



ALPINE · ORIENTAL · CROSSOVER

Priscilla Cavagliotti

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
Küchenchefin**



KICKSTARTER



- 13 Baba Ganoush vom Kürbis •
Engadiner Joghurt • Naan-Brot • frische Kräuter**
- 15 Hummus (Randen • Rüebli • Nature) •
Gemüsechips • Focaccia**
- 16 Rüebli-Variation
(Pastrami • Chips • Püree • sous-vide • Sud)**
- 26/38 Rindstatar • Toast • eingelegte Schalotten •
Harissa-Chillisaucе • Eigelbcrème**
- 25 Gebeizter Lachs aus Lostallo • Dillsud •
eingelegte Cherry-Tomaten •
Zitronen-Mayonnaise • Blini**

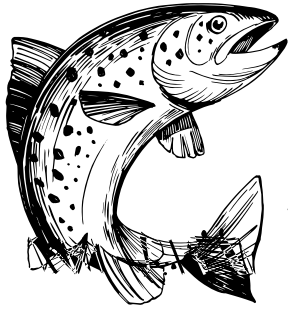
SUPPEN



- 16 Rote Linsensuppe • Koriander**
- 16 Pastinakensuppe • Vanille-Öl • Croûtons**
- 17 Bündner Gerstensuppe • Salsiz**

Preise in CHF inkl. MwSt.

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



FISCH



- 49 **Alpen-Zander • Salzkartoffeln •
Lauch • Beurre Blanc**
- 47 **Brüggli-Saibling • Broccoli-Risotto •
Oliven • Schnittlauch-Schaum**
- 45 **Ganze Forelle von der Ranch Farsox aus dem Albulatal •
Berberitze • eingelegte Cherry-Tomaten •
Schnittlauch • Salzkartoffeln**



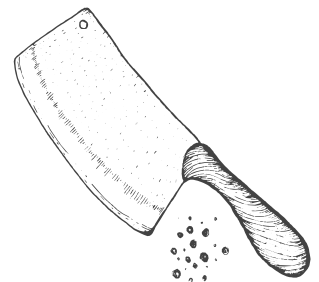
**Spezialitäten vom Lavasteingrill
werden mit Gemüse,
Patatas Bravas aus Albula-Kartoffeln und kalten Dips serviert**

- 54 **Rindshohrücken vom Swiss Black Angus 200 g**
- 49 **Luma's Kalbs-Flank-Steak**
- 46 **Luma's Rinds-Secret-Cut**
- 39 **Spareribs vom Schweizer Kalb vom Smoker**

FLEISCH



- 36 **Hirsch-Bratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav •
Spätzli • Senfjus • Gemüse**
- 38 **Luma's Schweinebauch • Süsskartoffelpüree •
Schwarzkohl • Senf-Jus • Chimichurri**
- 47 **Flat-Iron-Steak • Rosmarinkruste • Petersilienwurzel •
Rosmarin-Jus • Knusper-Kartoffeln**
- 50 **Schweizer Kalbskopfbäggli •
Tessiner Polenta • Bund-Rüepli**



Von Feld & Garten



**16 Wintersalat •
Stanser Geissfrischkäse Chälä-Rugeli •
Granola • Apfel • Gartenkresse**

12 Gemischter Saisonsalat • Croûtons

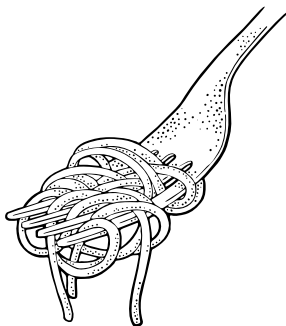
**Salatsaucen:
Hausdressing • Caesar • Italienisch**

**18/26 Blumenkohl • Schwarzer Knoblauch •
Hanfsaat • Schnittlauch • Mandeln**

**18/27 Glasierte Rande • Bohnen-Cassoulet •
Crème fraîche • Kräuter • Harissa**

**31 Tomme Vaudoise vom Lavasteingrill •
Tessiner Polenta • Radicchio-Tardivo •
Kräuter-Nuss-Pesto**

**28 Linsen • Tomaten • Mandeln •
Tofu • Frühlingszwiebeln**



PASTA E RISO



**22/31 Gebratene Quarkpizokels • Engadin forte Käse •
Mangold • Apfel • Baumnüsse**

**22/29 Acquerello-Risotto • Broccoli •
Oliven • Taleggio**

**24/33 Ravioli • Brasato-Füllung • Butter • Salbei •
Schnittlauch-Öl • Parmesan None Male**

**19/28 Hausgemachte Gnocchi aus Albula-Kartoffeln •
Lammschulter vom Hof Casty, Zuoz •
Rosenkohl • Preiselbeeren**

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