

Maistra

DINNER · BUN APPETIT



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 von der Aubergine •
Engadiner Joghurt • Pita Brot •
Radiesli • frische Kräuter**

- 15 Hummus (Randen • Rüebli • Nature) •
Kichererbsensalat • Rote Zwiebeln •
Kräuter • Kümmel • Harissa • Focaccia**

- 26/38 Tatar vom Luma Rindfleisch • Toast •
Eigelbcrème • Miso-Mayonnaise • Haselnüsse**

- 26 Lachs aus Lostallo • Randen • Rote Zwiebeln •
Ingwer-Mayonnaise • Dill • Lachs-Kaviar**

- 22 Geröstete Cherrytomaten •
Engadiner Joghurt • Pita-Brot**

SUPPEN



- 16 Rote Linsensuppe • Koriander**

- 17 Bündner Gerstensuppe • Salsiz**

- 15 Gurkenkaltschale • Mini-Lattich • Minze •
Limette • Engadiner Joghurt • Croûtons**

Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Von Feld & Garten



**16 Sommersalat •
Stanser Geissfrischkäse Chälä-Rugeli •
Granola • Beeren • Gartenkresse**

13 Gemischter Saisonsalat • Croûtons

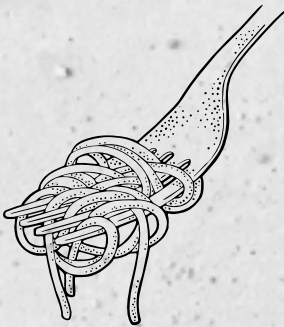
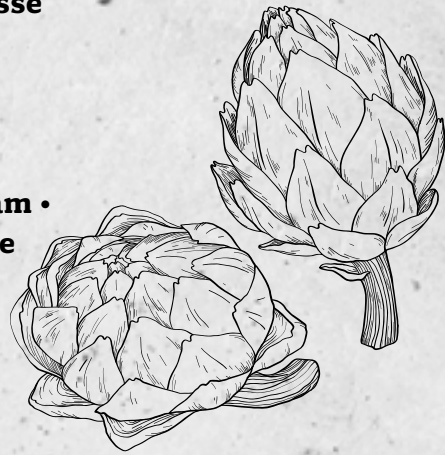
**Salatsaucen:
Hausdressing • Caesar • Italienisch**

**17 Wassermelonen Tataki •
Schwarzer Kreuzkümmel • Feta • Kresse**

**18/26 Blumenkohl • Quinoa • Schnittlauch •
Curry • Schwarzer Knoblauch**

**29 Paniertes Auberginenschnitzel • Sesam •
Cherrytomaten • Parmesan None Male**

**18/25 Puy-Linsen • Aubergine •
Tomaten • Engadiner Joghurt**



PASTA E RISO



**17/25 Gebratene Quarkpizokels • Baby-Broccoli •
Nussbutterschaum • Belper Knolle**

**28/36 Gemischte Pasta • Fischragout aus dem See •
Basilikum**

**22/29 Acquerello-Risotto • Safran • Mascarpone •
Parmesan-Chip**

**17/27 Ravioli • Basilikum-Füllung •
Tomatenschaum • Cherrytomaten-Confit**

**17/27 Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi •
Butter • Salbei**

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



FISCH



- 49 Zander • Trio vom Mangold • Tapioka-Chips • Basilikumsauce
- 47 Brüggli-Saibling von Familie Reichmuth • Baby-Broccoli • Kartoffelstampf • Beurre Blanc aus Datterino-Tomaten
- 45 Ganze Forelle von der Ranch Farsox im Albulatal • Berberitze • eingelegte Cherrytomaten • Schnittlauch • Salzkartoffeln



Spezialitäten vom Lavasteingrill werden mit Gemüse, Patatas Bravas 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
- 34 Merguez, marokkanische Lambratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav

FLEISCH



- 46 Brust vom Schweizer Perlhuhn • Sommertrüffel • Erbsen • Raviolo • Käse-Füllung
- 48 Grillspieß vom Schweizer Rindsentrecôte • Guanciale • Chimichurri-Mayonnaise • Pont-Neuf-Kartoffeln

