



## KICKSTARTER

- 13 Gemischter Saisonsalat • Croûtons
- 16 Sommersalat • Stanser Geissfrischkäse Chälä-Rugeli • Granola • Beeren • Gartenkresse

Salatsaucen:  
Hausdressing • Caesar • Italienisch

- 19/26 Caesar Salad • Mini-Lattich • Pouletbrust • Speck • Parmesan • Croûtons
- 26/38 Tatar vom Luma Rindfleisch • Toast • Eigelbcrème • Miso-Mayonnaise • Haselnüsse
- 26 Plättli • Trockenfleisch • Käse • Essiggemüse
- 26 Lachs aus Lostallo • Randen • Rote Zwiebeln • Ingwer-Mayonnaise • Dill • Lachs-Kaviar

## MEZZE

- 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
- 17 Wassermelonen Tataki • Schwarzer Kreuzkümmel • Feta • Kresse
- 29 Paniertes Auberginenschnitzel • Sesam • Cherrytomaten • Parmesan None Male
- 18/26 Blumenkohl • Quinoa • Schnittlauch • Curry • Schwarzer Knoblauch



## Suppen

- 16 Rote Linsensuppe • Koriander
- 17 Bündner Gerstensuppe • Salsiz
- 15 Gurkenkaltschale • Mini-Lattich • Minze • Limette • Engadiner Joghurt • Croûtons

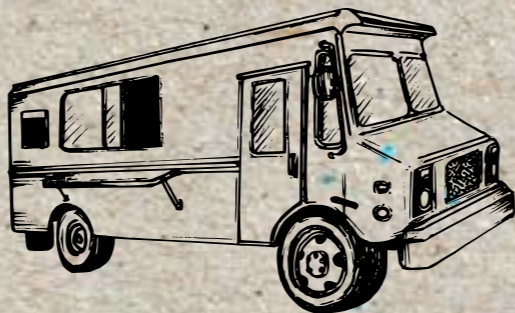


## PASTA

- 19/28 Hausgemachte Linguine, Fusilli, Tagliatelle al Ragù
- 15/23 all' Arrabiata • Speck
- 15/23 Aglio • Olio • Peperoncino
- 14/22 Pesto
- 17/27 Ravioli • Basilikum-Füllung • Tomatenschaum • Cherrytomaten-Confit
- 17/27 Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi • Butter • Salbei
- 17/25 Gebratene Quarkpizokels • Baby-Broccoli • Nussbitterschaum • Belper Knolle

## STREET STYLE

- 30 Clubsandwich • Poulet • Tomate • Speck • Lattich • Ei • Ostschweizer Pommes Frites
- 21 Currywurst von der Olma-Kalbsbratwurst • Ostschweizer Pommes Frites
- 29 Hausgemachter Rindsburger • Siracha-Mayonnaise • Tomaten • Zwiebeln • Speck-Marmelade • Hausgemachtes Rüebli-Brot • Ostschweizer Pommes Frites



## FISCH

- 49 Zander • Trio vom Mangold • Tapioka-Chips • Basilikumsauce
- 47 Brüggl-Saibling von Familie Reichmuth • Baby-Broccoli • Kartoffelstampf • Beurre Blanc aus Datterino-Tomaten

## Comfort Food

- 36 Lamm-Curry (Hof Casty, Zuoz) • Baby-Spinat • Kartoffelstampf



## Barbecue

Spezialitäten vom Lavastein-Grill werden mit Gemüse Caponata, 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 Lammsbratwurst von der Metzgerei Scalino im Puschlav



## Sweets

- 2.50-7 Hausgemachte Patisserie
- 6/15 Mousse von der Felchlin-Schoggi
- 15 Pfirsich • Zitronengras • Pfirsich-Granité • Glacé aus Engadiner Joghurt • Fiorentino
- 8.50 Affogato al caffè
- 4.50 Hausgemachte Glacé, pro Kugel Pistazien • Vanille • Schoggi
- 4.50 Hausgemachte Sorbets, pro Kugel Sanddorn • Erdbeer-Balsamico • Limone di Sorrento

**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.