

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



- 12 Beluga-Linsensalat • grünes Curry •
Babaganoush vom Kürbis • hausgemachtes Naan**

- 12 Hummus • Sesam • Sonnenblumenkerne •
Rüeblichips • Foccacia**

- 26/38 Rindstatar • Harissa • Schalotten •
Sauerteigbrioche**

- 26 Lumnezia-Saibling • Fenchel • Sanddorn •
Baumnüsse • Schwarzkümmel**



SUPPEN



- 14 Frühlingskräutersuppe •
Erbsli • Radiesli**

- 18 Riesling x Silvanersuppe • Sauerteig-Croûtons •
Markbein**

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

Von Feld & Garten



18 Wintersalate • Baumnüsse • Apfel • Raps

12 Gemischter Saisonsalat • Topping

Salatsaucen:

Hausdressing • Joghurt-Minze • Italienisch

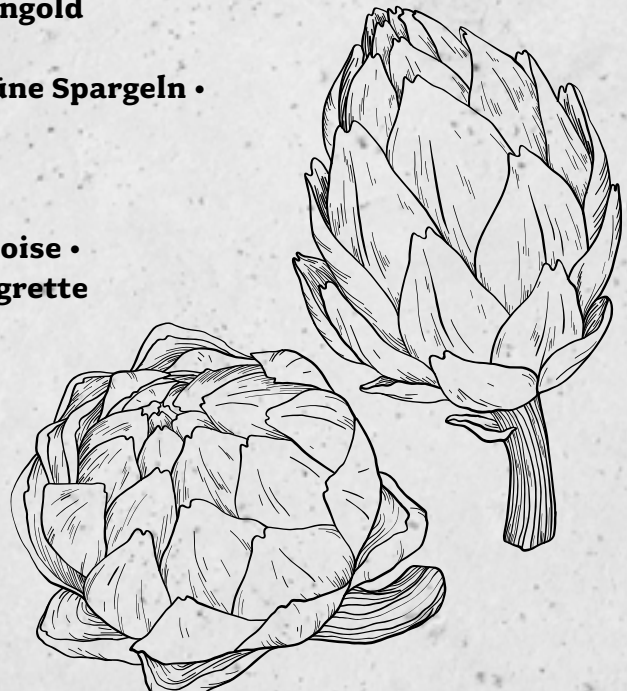
**16 Randenvariation • Koriandersaat •
Tschliner Joghurt • Rauch**

**19/29 Blumenkohl • Hanfsaat • Schwarzer Knoblauch •
Tahini**

**17/29 Ricotta-Spinat-Ravioli •
Baumnüsse • Apfel • Mangold**

**19/28 Acquerello Risotto • grüne Spargeln •
Morcheln**

**32 Radicchio Tardivo •
grillierter Tomme Vaudoise •
Polenta Corvina • Vinaigrette**



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

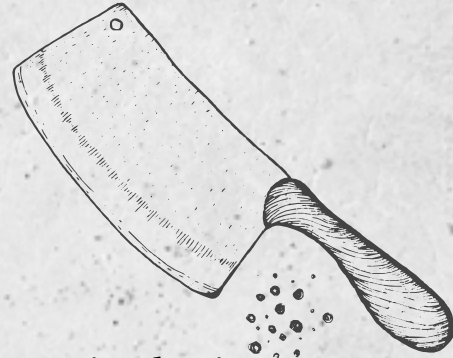


FISCH



- 49 **Lostallo-Lachs • Gersotto • Nashi-Birne • Bärlauch • Beurre blanc**
- 50 **Gotthard-Zander • Rohschinken von Scalino • Salbei • Fisch-Jus • Bohnen-Cassoulet**

FLEISCH



- 64 **Kalbskotelette von der Metzgerei Peduzzi • Frühlingsgemüse • Pizokel**
- 54 **Rindshohrücken vom Swiss Black Angus • Gewürzbutterkruste • Frühlingsgemüse • Knusperkartoffeln**
- 45 **Duo vom Kalb
Kalbsbrust vom Lavasteingrill • Milke •
Mönchsbart • Albula Kartoffeln • Haselnuss-Jus**
- 42 **Engadiner Lamm vom Hof Casty in Zuoz •
Peperonicrème • Panisse • Minz-Joghurt**

Preise in CHF inkl. MwSt.