



SPEISEKARTE

*Pensiun Chesa Pool
Via da Platta 5
CH-7514 Fex*

vorspeisen und salate

- Gebratener Hokkaido-Kürbis mit Milchglace und geröstetem Kürbiskernöl | 10
- Schwarzkohl-Kimchi mit Kefir, Heidelbeerschälotten und glasierten Scorzonera | 12
- Rosa Hummus mit Linsen-Falafel, Kartoffeln und geröstetem Kraut | 13
- Fermentierte weiße Rübe mit Haselnussstreuseln, Reis und Kümmel | 9
- Kopfsalat mit Kartoffeln, eingelegten Eiern und Brioche-Brot | 9
- Süßkartoffeln mit Paprika, Rohrzucker, Rosenkohl und Nährhefe | 13

erster gang und suppen

- Fermentierte Gerste mit Brennnessel und geräuchertem Eigelb | 18
- Risotto mit Steinpilzen und Morcheln, gerösteten Haselnüssen und Orangenzesten | 19
- Pizzoccheri | 18
- Makkaroni aus Hanfmehl mit Kürbis, Cagiöl Käse, gerösteten Kürbiskernen und Majoran | 17
- Spinatspaghetti mit Mandelpesto, Körner und Ricotta-Käse | 17
- Pastinakensuppe mit geräuchertem Tofu und Latschenkieferöl | 16

hauptgang

- Wirsingkohl mit Buchweizen, Topinambur, Badile Käse, gesalzenen Walnüssen und Schafgarbe | 24
- Geigenkürbis-Millefeuille mit Cagiölin Käse, gedünsteten Wildkräutern und Kastanien | 25
- Blumenkohl-Kartoffel-Creme mit bei niedriger Temperatur gekochtem Ei, Herbsttrompete und Grünkohl | 22
- Berggarteneintopf mit Polenta | 16

dessert

- Zabaione mit Roter Bete, Schokolade und Orangen-Meringuer | 8
Birnen mit Streuseln, (gefrorenem Ziegenkäse), Honig und Salbei | 10
Kürbiskuchen mit Vermicelles und Fior di Latte Glace | 8
Kürbis mit seinen Kernen und Mandarine | 12

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

