




SPEISEKARTE

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


TÄGLICH VON 12:00 BIS 18:00 UHR

hamburger



veganes Patty, Käse, Senfmayonnaise, karamellierte Zwiebel, Gurke | 22

 veganes Patty, Rhabarberketchup, knusprige Zwiebel, Meerrettich und Erbsen | 24



hot dog

 vegane Wurst, Mayonnaise, Tomate, süss-saure Zwiebel, Pfeffersauce | 16


platte

  veganes Burger-Patty, 2 vegane Würstchen, Rhabarber-Sauce, Tzaziki, Mayonnaise, fermentierter Fenchel, Coleslaw | 32

salate


  Gemischter grüner Salat, Tomate, Gurke, fermentierter Fenchel, Basilikum-Pesto und Mandeln | 13

 Ruccola, eingelegte Eier, Feta-Käse, süss-saure Zwiebel | 14

 Spargel, Zucchini, Erbsen, Quinoa, Radieschen, Parmesankäse, geröstete Haselnüsse | 16

Die Hamburger, Hot Dogs und die gemischte Platte werden mit Süsskartoffelpommes serviert, die Salate mit getoastetem Brot.

bruschetta

 Tomaten, Auberginen, Peperoni, Thymian, Knoblauch | 16

süßes

Portion hausgemachte Glace | 4

(Aprikose-Karamell oder Fior di Latte)

Tagestorte | 7

Engadiner Nusstorte nach altem Familienrezept | 8.5

warmer Heidelbeerkuchen mit Glace | 9

modifikationen und extras

Süßkartoffelpommes durch Salat (einfach) ersetzen | +5

Brot durch Süßkartoffelpommes ersetzen | +5

Extra Portion Süßkartoffelpommes | +8

Extra Sauce | +4



TÄGLICH VON 18:00 BIS 20:30 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG AUCH VON 12:00 BIS 15:00 UHR

vorspeisen

grüner Spargel, Humus aus weißen Bohnen, Haselnusspesto und Frühlingszwiebeln,
Schafgarbe | 15

geräucherte Aubergine, Kataifi-Nudeln, Frischkäse, Kürbiskernöl, Wildkräuter | 15

scharfer Gazpacho, Sauerrahm, wilder Fenchel | 12

Tomaten-Carpaccio, Honig-Vinaigrette, Löwenzahn | 14

erster gang

Tagliatelle mit Zucchini, Tomaten-Confit und Basilikum | 20

Basilikumspaghetti mit rotem Pesto und frischer Chilischote | 22

Ravioli mit Löwenzahn und Ricottakäse, Butter und Haselnüssen | 24

Brennesselrisotto mit geräuchertem Eigelb | 24

hauptgang

Fenchel, Spargelpüree und Liebstöckelöl | 28

gebratene Rote Bete, gebackene Kartoffeln und Pollencreme | 30

gelbe Rübe, Kardareli-Pilze, Erbsencreme | 30

weisser Spargel, Morcheln, Bärlauch, Maispüree | 28

dessert

Törtchen mit Brombeeren, Kürbiskernen, Holunderreis | 14

Pavlova | 12

(Baiser, frische Früchte, fior di latte)

vegane Mousse mit Schokolade, Kamille, Kakao und Himbeeren | 10

Tagestorte | 7

Warme Torte mit Glace | 9

unser Degustationsmenü

4-Gänge Tastingmenü | 63

6-Gänge Tastingmenü | 83

Eine perfekt abgestimmte Zusammenstellung unserer feinsten Gerichte mit einem extra Gruss aus der Küche und einer Überraschung am Ende.

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

