



# M E N U

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

**TUTTI I GIORNI DALLE 12:00 ALLE 18:00**

## *hamburger*

pane, polpetta, formaggio, maionese senapata, cipolla caramellata, cetrioli | 22



pane, polpetta, ketchup di rabarbaro, cipolla croccante, rafano e piselli | 24

## *hot dog*



pane, salsiccia, maionese, pomodoro, cipolla in agrodolce, salsa di peperoni | 16

## *plate*



burger, 2 salsicce, 3 salse, misto di contorni | 32

## *insalata*



insalata verde mista, pomodori, cetrioli, finocchio fermentato, pesto al basilico  
e mandorle | 13




rucola, uova sottaceto, formaggio feta, cipolla in agrodolce | 14



asparagi, zucchine, piselli, quinoa, ravanelli, parmigiano, nocciole tostate | 16

*Gli hamburger, hot dog e il piatto misto vengono serviti con patate dolci fritte, le insalate  
invece con pane tostato.*

## *bruschetta*

 pomodori, melanzane, peperoni, timo, aglio | 16

## *dolci*

porzione di gelato artigianale | 4  
*(albicocca-caramello o fior di latte)*

Torta del giorno | 7

Torta alle noci engadinesi secondo un'antica ricetta di famiglia | 8.5

torta calda ai frutti di bosco di erica con gelato | 9

## *Modifiche e gli extra*

sostituire le patatine con l'insalata (semplice) | +5

sostituire il pane con le patatine | +5

porzione extra di patatine | +8

salsa extra a parte | +4



**TUTTI I GIORNI DALLE 18:00 ALLE 20:30**  
**IL FINE SETTIMANA ANCHE DALLE 12:00 ALLE 15:00**

### *antipasti*

asparagi verdi, hummus di fagioli bianchi, pesto di nocciole e cipollotto, achillea | 15  
melanzana affumicata, pasta kataifi, formaggio fresco, olio di semi di zucca, pimpinella | 15  
gazpacho piccante, panna acida, finocchietto selvatico | 12  
carpaccio di pomodori, vinaigrette al miele, tarassaco | 14

### *primi*

tagliatelle con zucchine, pomodori confit e basilico | 20  
spaghetti al basilico con pesto rosso e peperoncino fresco | 22  
ravioli con tarassaco e ricotta, burro e nocciole | 24  
risotto alle ortiche con tuorlo curato | 24

### *secondi*

finocchio, purea di asparagi e olio al levistico | 28  
barbabietola rossa stufata, patate al forno e crema di polline | 30  
rapa gialla, funghi cardarelli, crema di piselli | 30  
asparagi bianchi, spugnole, aglio orsino, purea di mais | 28

### *dolci*

tartina con more, semi di zucca, gelato al sambuco | 14  
pavlova | 12  
*(meringa, frutta fresca, fior di latte)*  
mousse vegano al cioccolato, camomilla, cacao e lamponi | 10  
torta del giorno | 7  
torta calda con gelato | 9

## *il nostro menu degustazione*

4 portate tasting menu | 63

6 portate tasting menu | 83

*Una combinazione perfettamente equilibrata dei nostri migliori piatti con un saluto in più  
dalla cucina e una sorpresa alla fine.*

\*Il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli allergeni.

*Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa*

