



SPEISEKARTE

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

TÄGLICH VON 12:00 BIS 17:00 UHR

vorspeisen



Brunnenkresssuppe (kalt oder warm) mit Knoblauchcreme | 16



Gemischter Salat mit Tajhini-Dill-Dressing | 14



Salat mit Pfirsich, Burrata, Endivie und Linsen | 20



Falafelsalat mit Zitronen-Knoblauch-Dressing (Linsen-Falafel, grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Fladenbrot) | 18

hauptgerichte



Veganer Hamburger (Sellerie-Hacksteak)/ vegetarischer Cheeseburger (Portobello-Pilz und Cheddar-Käse) mit Senfmayonnaise, karamellisierten Zwiebeln, Rhabarber-Ketchup, Rhabarberketchup, Blattsalat und Tomaten, serviert mit Süsskartoffelpommes | 22



Bruschetta (Tomaten, Auberginen, Peperoni, Thymian, Knoblauch) | 16



Rote Beete Risotto mit Jogurt, Honig und Zitrone | 28



Makkaroni mit Pesto aus Basilikum, Mandeln und getrockneten Tomaten | 28

desserts



Portion hausgemachte Glace aus Milch der Crasta Farm (Erdbeere, Milch oder Schokolade) | 4

Stück hausgemachter Kuchen | 7

Warm und mit Glace | 9

Engadiner Nusstorte nach altem Familienrezept | 8.5

Schokoladensoufflé mit Glace | 9

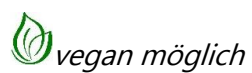
Quarktorte | 9



Panna Cotta mit Aprikosenmarmelade | 10



Veganes Schokoladenmousse mit Kamille, Kakao und Himbeeren | 10



Glutenfrei

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

Frische Tagliatelle mit Zucchini, Tomaten-Confit und Basilikum | 20
Frische Basilikumspaghetti mit rotem Pesto und frischer Chilischote | 22
Frische Ravioli mit Löwenzahn und Ricottakäse, Butter und Haselnüssen | 24



Brennesselrisotto mit getrocknetem Eigelb | 24

hauptgänge



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)



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

Hausgemachte Tagestorte | 7



Glace | 4

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.

vegan möglich *Glutenfrei*

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

