



# SPEISEKARTE

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

**TÄGLICH VON 12:00 BIS 16:00 UHR**

## *salate*

Kürbis Delica, Wildreis, Fetakäse, Rote Bete und Knoblauchcroutons | 18



Rotkohl, Rübli, Grünkohl und Mandeln | 14



Getrocknete grüne Bohnen, Kartoffeln, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch | 12

## *suppen*



Blumenkohl, Hokkaidokürbis, Haselnüsse, Salbei und Topinambur | 18

La soupe de chalet | 15



Linsensuppe und gegrillte Austernpilze | 15

## *hauptgerichte*



Risotto mit Chicorée und Äpfeln | 22



Pizzoccheri di Poschiavo | 24

Capunet | 20

Cremige Buchweizenpolenta mit geröstetem Wurzelgemüse | 26

Hausgemachter Burger mit Kohl-Gerste-Kimchi und Pommes frites | 32

## *fondue und plättli*

Klassisches Käsefondue | 35

Champagner-Pilz-Fondue | 41

Käse Plättli mit hausgemachten Gurken und fermentiertem Gemüse |

klein | 22

gross | 33

## *desserts*

Quarktorte | 7

Rüebli torte | 7

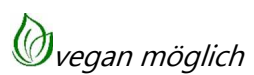
Kürbistorte | 7

Engadiner Nusstorte | 10

Basler Leckerli | 10

Glace 1 Kugel | 4

in den Sorten: Milchkaffee, Kürbiskern, Bratapfel und Zimt



Glutenfrei

**TÄGLICH VON 18:00 BIS 20:30 UHR**

*vorspeisen*



Geschmorte Rüebli, Brokkoli, Endivie, Haselnüsse und schwarzer Knoblauch | 18

Cremige Morchelpilze und leicht fermentiertes Gerstenrisotto | 24

Rote Bete-Ravioli mit Salbei, Mohn und Beurre Noisette | 26

*hauptgänge*

In Honigbutter gebratener Hokkaidokürbis, Pastinakenpüree, Quitte, Walnüsse und Salbeipesto | 28



Mit Kimchi gefüllter Kohl, Kohlrabi, Apfel und Käse | 30



Pochierter Blumenkohl, Meerrettich und Heidelbeeren | 26

Geräucherter Kartoffelschaum, Lauch, Safran und langsam gekochtes Ei | 28

*fondue und plättli (nur in Chamineda serviert)*

Klassisches Käsefondue | 35

Champagner-Pilz-Fondue | 41

Käse Plättli mit hausgemachten Gurken und fermentiertem Gemüse

klein | 22

gross | 33

## *dessert*

Butternusskürbis-Torte, italienischer Meringe, pikanter Keks, getrockneter Kürbis und Kürbiskern-Eiscreme | 14

## *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.

