



SPEISEKARTE

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


Chesa Pool's Terrace
TÄGLICH VON 12:00 BIS 16:00 UHR


Vorspeisen

Hummus und Aprikose,
Kürbis, Rosenkohl und Joghurt,
Grünkohlpesto
mit ungesäuertem Brot | 21

Flammkuchen mit Rote Bete, Feta und Radicchio
 oder Wurzelgemüse
oder Apfel und Walnüsse | 16



Salate und Suppen

  Warmer Hülsenfrüchte-Salat mit geröstetem Blumenkohl und Radicchio | 18

 Grüner Salat mit Birne, Rosinen, Spinat und Gorgonzola
(dazu ein Dressing aus Honig, Zitrone, Ingwer und Mohnsamen) | 16

 Gerstenbohnen- und Schwarzkohlsuppe | 14

 Spaghettisuppe mit Grünkohl, Austernpilzen und trockenen grünen Bohnen | 15

  Lauch-, Kartoffel- und Brokkoli-Suppe | 12

Hauptgänge

Pizzoccheri | 26

  Polenta mit gebratenen Pilzen, Kichererbsen und Burrata | 28

Makkaroni mit Grünkohlpesto | 24

Cremige Kürbis-Gnocchi mit Salbei-Krümel | 18

Fondue

Klassisches Käsefondue | 35

nur auf der Terrasse oder im Chamineda serviert

Kuchen

Quarktorte | 7

 Rüeblitorte | 7

Rote-Bete-Kuchen | 8

Engadiner Nusstorte | 10



Vegan



Glutenfrei







Laktosefrei






Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Chesa Pool's Kitchen
TÄGLICH VON 18:00 BIS 20:30 UHR




Vorspeisen
je CHF 16

-   Kohlrabi, Honigmelone, eingelegter Sellerie und Mandeln
-  Hokkaido-Kürbis mit Honigbutter pochiert, dazu Pastinaken, Quitten und
Brennnesseln
-  Gebratener Kimchi, grüne Zwiebel-Mayonnaise und fermentierter Schalottenstaub

Hauptgerichte
je CHF 28

- Pflaumengefüllte fermentierte Kartoffelgnocchi mit Puntarelle
- Raviolo mit Romanesco, brauner Butter und Semmel-Stoppelpilz
-  Vollkorn-Porridge, Erbsenmiso, Totentrompeten, Morcheln und Haselnuss
- Spaghetti mit eingelegter Zitrone, Spinat und Kefir
-   Geröstete Süsskartoffel, Mangold und weisse Bohnenbrei
-   Gebackener Delica Kürbis, Brokkoli und Salsa Verde

Desserts
je CHF 14

- Heu-Eis, Meringue, Himbeerstaub, Liebstöckel-Gelee und Pollen
-  Berliner mit Kaki
-   Süsse Reis-Dumplings mit Aprikosen- und Vanillemarmelade

Fondue

Klassisches Käsefondue | 35
nur im Chamineda serviert

Unsere Menüs

8-Gänge Tastingmenü* | 91
nur auf Vorbestellung

2- Gänge Mittagsmenü | 38
von 12:00 bis 16:00 Uhr

3- Gänge Dinnermenü | 52
von 18:00 bis 20:30 Uhr

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



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

