



MENU

Hotel Chesa Pool

*Via da Platta 5
CH-7514 Fex*

Cuisine de Chesa Pool

*tous les jours de 12:00 à 16:00 heures
et de 18:00 à 20:30 heures*

Hors-d'œuvre et salades

- 🌿 🍷 Salade de betteraves rouges, mûres et oignons | 16
- 🌿 🍷 Panais grillé au raifort | 18
- 🌿 🍷 Chou vert, pommes de terre et salade de pommes rôties | 18
- Picea blanc avec kimchi et shiitake | 26
- 🌿 Salade de rampon, radis, haricots noirs et vinaigrette pomme-dijon | 15
- 🌿 Pommes de terre Chantilly et trompettes noires truffées | 26

🌿 *Soupes*

- 🌿 Brocoli, poireau et pommes de terre | 16
- Orge, haricots rouges et chou noir | 16
- 🌿 Haricots, potiron et chou vert | 16
- 🌿 Soupe aigre de chou rouge et de betterave rouge aux morilles | 16

Pâtes et risottos

- en option  Orecchiette aux rapini et aux piments | 24
- Gnocchi de sarrasin aux cèpes et aux girolles | 24
- Gnocchis de polenta, beurre brun, sauge et gruyère | 24
- Rigatelli courge butternut et oignons rouges caramélisés | 24
- en option  Spaghetti (noir) Aglio Olio | 24
-   Pâtes aux légumes secs | 24
- en option  Orge avec radicchio, pommes et noix | 24
- en option  Risotto de blé complet aux légumes verts d'hiver | 24
-  en option  Risotto aux truffes noires et topinambours | 36

Plats principaux

chacun CHF 28

-  Légumes d'hiver cuits dans une feuille de chou Kéfir et ciboulette
-  Céleri-rave rôti aux châtaignes fermentées et aux cèpes
-  Chou blanc épicé avec pommes de terre et oignons
- Gnoudi à la ricotta avec champignons et beurre de sauge brun
-  Choux de Bruxelles grillés, ail fermenté au miel et purée de céleri
-   Topinambours rôtis avec poireaux et chou frisé
-  Courge d'hiver rôtie au beurre de vanille
-   Poireaux cuits à la vapeur, sauce verte piquante au tahini, graines de courge
-   Chou-fleur et romanesco avec crème de carottes et haricots mungo germés

Fondue

Fondue au fromage classique, par personne | 38
à partir de 2 personnes, servie uniquement sur la terrasse ou dans la chamineda

Sucreries & gâteaux

Gnocchi sucrés aux prunes avec crème aigre, kakis et crumble | 16

  Mousse au chocolat à la fève tonka | 14

 Crêpes de sarrasin aux poires et aux mûres | 16

 Glace au foin avec graines de courge et meringue | 16

 Panna cotta aux pruneaux et coulis de sarriette | 9

 Gâteau aux carottes | 8

Gâteau au quartz Baklava | 10

Tarte de Linz | 8

 Gâteau au pavot | 10

Gâteau aux noix de l'Engadine | 10



Vegan



sans gluten



sans lactose

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

