



# MENU

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

## *Chesa Pool's Cucina*

**DALLE 12:00 ALLE 16:00  
E DALLE 18:00 ALLE 20:30**









### *Antipasti e insalate*

- 🚫🌿 Insalata di barbabietola, mora e cipolla | 16
- 🌿🌿 Pastinaca arrostita con rafano | 18
- 🚫🌿 Insalata di cavolo, patate e mele al forno | 18
- 🌿🌿 Picea bianca con kimchi e shiitake | 26
- 🚫🌿 lattuga di agnello, ravanelli, fagioli neri e vinaigrette di mele e dijon | 15
- 🚫🌿 Patate chantilly con trombette nere tartufate | 26

### 🌿 *Zuppe*












- 🚫🌿 Broccoli, porri e patate | 16
- 🌿 Orzo, fagioli rossi e cavolo nero | 16
- 🚫🌿 Fagioli, zucca e cavolo nero | 16
- 🚫🌿 Zuppa acida di cavolo rosso e barbabietola con spugnole | 16

## Pasta e risotti

- opzionale  Orecchiette con rapini e peperoncini | 24
- Gnocchi di grano saraceno con funghi porcini e finferli | 24
- Gnocchi di polenta, burro rosolato, salvia e gruviera | 24
- Rigatelli alla zucca e cipolle rosse caramellate | 24
- opzionale  Spaghetti (neri) Olio all'aglio | 24
-   Tagliatelle ai legumi | 24
- opzionale  Orzo con radicchio, mele e noci | 24
- opzionale  Risotto integrale con verdure verdi invernali | 24
-  opzionale  Risotto con tartufo nero e topinambur | 36

## Piatti principali

*ciascuno CHF 28*

-  Verdure invernali al forno in foglie di cavolo Kefir ed erba cipollina
-  Sedano rapa arrostito con castagne fermentate e funghi porcini
-  Cavolo bianco piccante con patate e cipolle
- Gnudi di ricotta con funghi e burro rosolato alla salvia
-  Cavoletti di Bruxelles arrostiti, aglio fermentato al miele con purea di sedano rapa
-   Topinambur arrostiti con porri e verza
-  Zucca invernale arrostita con burro alla vaniglia
-   Porro al vapore, salsa verde piccante al tahini, semi di zucca
-   Cavolfiore e romanesco con crema di carote e fagioli mung germogliati


## Fonduta


Fonduta di formaggio classica, per persona | 38  
***a partire da 2 persone, servito solo in terrazza o nella Chamineda***

## Dolci e torte


Gnocchi di prugne dolci con panna acida, cachi e crumble | 16

  Mousse al cioccolato con fava tonka | 14

 Crêpes di grano saraceno con pere e more | 16


 Gelato al fieno con semi di zucca e meringa | 16

 Panna cotta con prugne e coulis salata | 9

 Torta di carote | 8

Crostata di baklava e quark | 10

Torta Linzer | 8

 Torta ai semi di papavero | 10

Torta alle noci engadinesi | 10

Vegano



Senza glutine



Senza lattosio



Il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli allergeni.

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa

