





# SPEISEKARTE


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

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








## *Mezze und Snacks*

- Labneh mit Baba Ganoush und ungesäuertem Brot | 13
-   Hummus mit gerösteten Auberginen und eingelegten Zitronen | 11
- Hamburger mit Rote-Bohnen-Patty, karamellisierter Zwiebel, Cheddar und Gurken  
serviert mit Pommes und Krautsalat | 26
- Wrap mit Salat, grüner Zwiebel-Mayonnaise, knuspriger Zwiebel, Karotten, Tomaten und  
Gurke, serviert mit Tzatziki | 24






## *Pizzas*

- Brennnessel und Burrata | 22
-  Petersilie, Zucchini und Tomaten | 19
- Rote Beete, Halloumi und Kürbiskern-Pesto mit Rucola | 21


## *Salate*

-   Grüner Salat mit Focaccia | 8/12
-   Rotkohl- und Pfirsichsalat | 10
-  Salat aus Gurken und grünen Bohnen mit gegrilltem Käse | 16
-   Tomaten-, Zwiebel-, Portulak- und Sauerklee-Salat mit Kürbiskernöl | 12

## Suppen

-   Erbsen- und Frühlingskartoffelsuppe | 15
-   Gekühlte Maiscremesuppe mit Basilikum und Gurkensalat | 14
-  Sommergerste und Hülsenfrüchte Minestrone | 16



## Pasta und Gnocchi

-  Spaghetti mit fermentierter Zitrone und Spinat | 22
- Buchweizengnocchi mit Schwarzkohl, Salbei und Gorgonzola | 26
- Makkaroni mit Brokkoli und Sbrinz | 18


## Fondue

- Klassisches Käsefondue | 35
- nur auf der Terrasse oder in der Chamineda serviert***

## Süsses

- Süsse Aprikosen-Gnocchi mit Sauerrahm und Crumble | 14
-  Crema Catalana mit Erdbeeren | 13
- Schokoladenbiscuits mit Himbeerglace | 15
-  Heu-Glace mit geräucherten Erdbeeren und Milchchips | 16

## Kuchen

- Baklava Quarktorte | 9
- Blaubeerkuchen | 7
-  Veganer Pfirsichkuchen | 8
- Engadiner Nusstorte | 10



Vegan








Glutenfrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.







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

*Snacks*




-   Hummus mit gerösteten Auberginen und eingelegten Zitronen | 11  
Brennnessel und Burrata Picea | 22  
 Sommergerste und Hülsenfrüchte Minestrone | 16  
  Grüner Salat mit Focaccia | 8/12

*Hauptgerichte*

*je CHF 28*

- Krautstiel und Chicorée Gnudi mit Kefir und Radieschen  
  Frühlingskartoffel, grüne Bohnen und Basilikum  
 Kartoffelstock mit Brennnesseln und Lauch  
Rotkohlgnocchi mit geräuchertem Ricotta, gehärtetem Eigelb und fermentiertem weissen Spargel  
Schwarze Spaghetti, Karotten, Bergspinat und Sbrinz  
 Maismakaroni mit Krautstiel, Zitrone und karamellisierten Baumnüssen  
  Gedämpfte Auberginen, Berberitze und Haselnüsse

*Desserts*

- Süsse Aprikosen-Gnocchi mit Sauerrahm und Crumble | 14  
 Crema Catalana mit Erdbeeren | 13  
 Buchweizen-Crêpes mit Birnen und Brombeeren | 16  
 Heu-Glace mit geräucherten Erdbeeren und Milchchips | 16

## Fondue

Klassisches Käsefondue | 35  
**nur im Chamineda serviert**

## Unsere Menüs

6-Gänge Tastingmenü\* | 65  
**nur auf Vorbestellung**

2- Gänge Mittagsmenü | 38  
**von 12:00 bis 16:00 Uhr**  
**Auswahl aus der Abendkarte**  
**greift nur, wenn alle Gäste am Tisch dasselbe wählen**

3- Gänge Dinnermenü | 52  
**von 18:00 bis 20:30 Uhr**  
**greift nur, wenn alle Gäste am Tisch dasselbe wählen**

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



Vegan



Glutenfrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

