



# MENU

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

*Chesa Pool's Terrace*  
**TOUS LES JOURS DE 12H00 À 16H00**

## *Mezzé et Snacks*

-   Labneh avec Baba Ganoush et pain sans levain | 13
- Houmous avec aubergines grillées et citrons en conserve | 11
- Hamburger avec patty de haricots rouges, oignon caramélisé, cheddar et cornichons  
servi avec des frites et salade de chou | 26
- Wrap avec laitue, mayonnaise d'oignon vert, oignon croustillant, carottes, tomates,  
concombre et servi avec tzatziki | 24

## *Pizzas*

-  Orties et burrata | 22
- Persil, courgettes et tomates | 19
- Betterave, halloumi et pesto de graines de citrouille avec roquette | 21

## *Salades*

-   Salade verte avec focaccia | 8/12
-   Salade de chou rouge et de pêches | 10
-  Salade de concombre et de haricots verts avec fromage grillé | 16
-   Salade de tomates, oignons rouges, pourpier et oxalis avec huile de citrouille | 12

## Soupes

-   Soupe de pois et de pommes de terre de printemps | 15  
  Crème de maïs réfrigérée avec basilic et salade de concombre | 14  
 Minestrone d'orge d'été et légumineuses | 16

## Pasta et Gnocchi

-  Spaghetti avec citron fermenté et épinards | 22  
Gnocchi de sarrasin avec chou noir, sauge et gorgonzola | 26  
Macaronis avec brocoli et Sbrinz | 18

## Fondue

- Fondue au fromage classique | 35  
***servi uniquement sur la terrasse ou au Chamineda***

## Suceries

- Gnocchi à l'abricot sucré avec crème sure et crumble | 14  
 Crème catalane aux fraises | 13  
Biscuits de chocolat avec glace aux framboises | 15  
 Glace au foin avec fraises fumées et croustilles de lait | 16

## Gâteaux

- Baklava quark cake | 9  
Gâteau aux myrtilles | 7  
 Gâteau aux pêches végétalien | 8  
Tourte aux noix d'Engadine | 10



*végétalien*



*sans gluten*

Notre personnel se fera un plaisir de vous fournir toute information sur les allergènes.

*Tous les prix en CHF, TVA comprise*

*Chesa Pool's Kitchen*  
**TOUS LES JOURS DE 18H00 À 20H30**

## *Snacks*

-   Houmous avec aubergines grillées et citrons en conserve | 11  
Picea d'orties et burrata | 22  
 Minestrone d'orge d'été et légumineuses | 16  
  Salade verte avec focaccia | 8/12

## *Plats principaux*

*CHF 28 chacun*

- Gnudi de bette et chicorée avec kéfir et radis  
  Pomme de terre de printemps, haricots verts et basilic  
 Purée de pommes de terre avec orties et au poireau  
Gnocchi de chou rouge avec ricotta fumée, jaune d'oeuf et asperges blanches fermentées  
Spaghetti noirs, carottes, épinards et Sbrinz  
 Macaronis de maïs avec bettes, citron et noix caramélisées  
  Aubergines cuites à la vapeur, berbérís et noisettes

## *Desserts*

- Gnocchi à l'abricot sucré avec crème sure et crumble | 14  
 Crème catalane aux fraises | 13  
 Crêpes de sarrasin avec poires et mûres | 16  
 Glace au foin avec fraises fumées et croustilles de lait | 16

## Fondue

Fondue au fromage classique | 35  
*servi uniquement au Chamineda*

## Nos menus

Menu dégustation de 6 plats\* | 65  
*uniquement en pré-commande*

Menu déjeuner à 2 plats | 38  
*de 12h00 à 16h00*  
*Choix dans le menu du soir*  
*ne s'applique que si tous les convives à la table choisissent la même chose*

Menu du dîner à 3 plats | 52  
*de 18h00 à 20h30*  
*ne s'applique que si tous les convives à la table choisissent la même chose*

*\* Une combinaison parfaitement équilibrée de nos meilleurs plats avec un accueil supplémentaire de la cuisine et une surprise à la fin.*



*végétalien*



*sans gluten*

Notre personnel se fera un plaisir de vous fournir toute information sur les allergènes.

*Tous les prix en CHF, TVA comprise*

