





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

