



SPEISEKARTE

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

Chesa Pool's Kitchen

**TÄGLICH VON 12:00 BIS 16:00 UHR
UND VON 18:00 BIS 20:30 UHR**

Vorspeisen und Salate

- ⊗ 🍷 Rote-Bete-, Brombeer- und Zwiebelsalat | 16
- ⊗ 🌿 Geröstete Pastinake mit Meerrettich | 18
- ⊗ 🌿 Grünkohl, Kartoffeln und Bratapfelsalat | 18
- ⊗ Weisse Picea mit Kimchi und Shiitake | 26
- ⊗ Nüsslisalat, Radieschen, schwarze Bohnen und Apfel-Dijon-Vinaigrette | 15
- ⊗ Chantillykartoffeln mit getrüffeltem schwarzen Trompeten | 26

🌿 *Suppen*

- ⊗ Brokkoli, Lauch und Kartoffeln | 16
- ⊗ Gerste, rote Bohnen und Schwarzkohl | 16
- ⊗ Bohnen, Kürbis und Grünkohl | 16
- ⊗ Saure Suppe aus Rotkohl und Roter Bete mit Morcheln | 16

Pasta und Risottos

- optional  Orecchiette mit Rapini und Chilis | 24
- Buchweizengnocchi mit Steinpilzen und Pfifferlingen | 24
- Polenta-Gnocchi, gebräunte Butter, Salbei und Gruyère | 24
- Rigatelli Butternutkürbis und karamellisierte rote Zwiebeln | 24
- optional  Spaghetti (schwarz) Aglio Olio | 24
-   Hülsenfrüchte Nudeln | 24
- optional  Gerste mit Radicchio, Äpfeln und Walnüssen | 24
- optional  Vollkornrisotto mit grünem Wintergemüse | 24
-  optional  Risotto mit schwarzen Trüffeln und Topinambur | 36

Hauptgerichte

je CHF 28

-  Im Kohlblatt gebackenes Wintergemüse Kefir und Schnittlauch
-  Gebratener Knollensellerie mit fermentierten Kastanien und Steinpilzen
 -  Würziger Weisskohl mit Kartoffeln und Zwiebeln
 - Ricotta-Gnudi mit Champignons und gebräunter Salzeibutter
-  Gerösteter Rosenkohl, honigfermentierter Knoblauch mit Selleriepüree
 -   Gebratene Topinambur mit Lauch und Wirsing
 -  Gebratener Winterkürbis mit Vanillebutter
-   Gedünsteter Lauch, pikante grüne Tahinisauce, Kürbiskerne
-   Blumenkohl und Romanesco mit Karottencreme und gekeimten Mungobohnen

Fondue

Klassisches Käsefondue, pro Person | 38

ab 2 Personen, nur auf der Terrasse oder in der Chaminada serviert

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Süßes & Kuchen

Pflaumen süsse Gnocchi mit saurer Sahne, Kakis und Streuseln | 16

  Schokomousse mit Tonkabohne | 14

 Buchweizen-Crêpes mit Birnen und Brombeeren | 16

 Heu-Glace mit Kürbiskernen und Baiser | 16

 Panna Cotta mit Pflaumen und Bohnenkrautcoulis | 9

 Rüeblikuchen | 8

Baklava Quarktorte | 10

Linzertorte | 8

 Mohnkuchen | 10

Engadiner Nusstorte | 10



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

