



# MENU

Hotel Chesa Pool  
Via da Platta 5  
CH-7514 Fex

*Chesa Pool's Terrace*

**TUTTI I GIORNI DALLE 12:00 ALLE 17:00**

## *Mezze e Snacks*

Labneh con Baba Ganoush e pane azzimo | 13

  Hummus con melanzane arrosto e conserve di limoni | 11

Hamburger con patty di fagioli rossi, cipolla caramellata, cheddar e sottaceti servito con  
patatine fritte e insalata di cavolo | 26

Wrap con lattuga, maionese di cipolla verde, cipolla croccante, carote, pomodori, cetrioli e  
servito con tzatziki | 24

## *Piccas*

Ortiche e burrata | 22

 Prezzemolo, zucchine e pomodoro | 19

Pesto di barbabietola, halloumi e pesto di semi di zucca con rucola | 21

## *Insalate*

  Insalata verde con focaccia | 8/12

  Insalata di cavoli rossi e pesche | 10

 Insalata di cetrioli e fagiolini con formaggio alla griglia | 16

  Insalata di pomodoro, cipolla rossa, portulaca e oxalis con olio di zucca | 12

## Zuppe

-   Zuppa di piselli e patate primaverili | 15
-   Crema refrigerata di mais con insalata di basilico e cetrioli | 14
-  Minestrone di orzo estivo e legumi | 16

## Pasta e Gnocchi

-  Spaghetti con limone fermentato e spinaci | 22
- Gnocchi di grano saraceno con cavolo nero, salvia e gorgonzola | 26
- Maccheroni con broccoli e sbrinz | 18

## Fonduta

- Fonduta di formaggio classica | 35
- servita solo sulla terrazza o nella Chamineda***

## Dolci

- Gnocchi dolci di albicocca con panna acida e crumble | 14
-  Crema catalana di fragole | 13
- Biscotti al cioccolato con gelato ai lamponi | 15
-  Gelato al fieno con fragole affumicate e chips di fiocchi di latte | 16

## Torte

- Torta di quark Baklava | 9
- Torta di mirtilli | 7
-  Torta di pesche vegana | 8
- Torta di noci dell'Engadina | 10



vegano



senza glutine

Il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli allergeni.

## Chesa Pool's Kitchen

TUTTI I GIORNI DALLE 18:00 ALLE 20:30

### Snacks

-   Hummus con melanzane arrosto e conserve di limoni | 11
- Picea di ortiche e burrata | 22
-  Minestrone di orzo estivo e legumi | 16
-   Insalata verde con focaccia | 8/12

### Piatti principali

ciascuno CHF 28

- Bietola svizzera e gnudi di cicoria con kefir e ravanelli
-   Patata primaverile, fagiolini e basilico
-  Purè di patate con ortiche e porro
- Gnocchi di cavolo rosso con ricotta affumicata, tuorlo stagionato e asparagi bianchi fermentati
-  Spaghetti neri, carote, spinaci di montagna e Sbrinz
- Maccheroni di mais con bietole, limone e noci caramellate
-   Melanzane al vapore, berberis e nocciole

### Dolci

- Gnocchi dolci di albicocca con panna acida e crumble | 14
-  Crema catalana di fragole | 13
-  Crepes di grano saraceno con pere e more | 16
-  Gelato al fieno con fragole affumicate e chips di fiocchi di latte | 16

## Fonduta

Fonduta di formaggio classica | 35  
*servita solo nella Chamineda*

## I nostri menu

6 portate menu degustazione\* | 65  
*solo su prenotazione*

2 portate menu di pranzo | 38  
**dalle 12:00 alle 16:00**  
**Selezione dal menu serale**  
***si applica solo se tutti gli ospiti del tavolo scelgono la stessa cosa***

3 portate menu di cena | 52  
**dalle 18:00 alle 20:30**  
***si applica solo se tutti gli ospiti del tavolo scelgono la stessa cosa***

*\*Una combinazione perfettamente equilibrata dei nostri migliori piatti con un saluto in più  
dalla cucina e una sorpresa alla fine.*



vegano



senza glutine

Il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli allergeni.

*Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa*

