

Menu



INSALATE

- Giardno di pomodori con frutti di bosco**   18.-
Pomodoro, ciliegia, more e anacardi su cagliata di pomodoro 9
- Burrata di bufala e variazione di fragole**  19.-
Burrata servita con chutney di fragole, fragole croccanti e fragole fresche al basilico 2
- Lattuga alla griglia**  18.-
con carote leggermente marinate, arance, pinoli e parmigiano 2,8,9
- Ceviche della stagione**  18.-
Prodotto del giorno stagionale, patata dolce, yuca croccante e leche de tigre (latte di tigre) 2,5

SNACKS

- Sopaipillas**   16.-
Pane di zucca fritto con pebre (salsa piccante cilena), guacamole e confettura 1
- Hummus di barbabietola e carote arrostiti** 16.-
Crema di ceci e barbabietola, carote e aneto, servito con pane naan 1,2,7
- Tacos con funghi croccanti**   19.-
unghi cardoncelli croccanti, salsa hoisin, maionese al chipotle e guacamole su tortilla di mais 3
- Harvest Crunch**   19.-
Avocado e verdure in pastella tempura con salsa tare 1,4



HOTEL
CHESA POOL

Tutti i prezzi sono in CHF e comprensivi di IVA.

ANTIPASTI

- Falafel mediterranei**  23.-
Polpettine di ceci fritte con tzatziki 2
- Ajo Blanco, pesca e frutta carbonizzata**   21.-
Crema di mandorle, tartare di pesca e frutta carbonizzata del giorno 1,9
- Porro alla griglia**  24.-
Porro confit con una leggera spuma di salsa bernese 2,3,8
- Carpaccio di anguria con formaggio salato**  21.-
Anguria marinata, verdure fresche e albicocche con formaggio grattugiato 2
- Millefoglie di patate “a la Huncaína”** 22.-
Patate, crema di formaggio, uovo di quaglia, olive e insalatina 1,2,3

ZUPPE

- Salmorejo con gummis di pomodoro** 19.-
Zuppa fredda di pomodoro con gelatina di pomodoro, granita al basilico e crumble d'aglio 1,2,8
- Uovo di drago**  24.-
Consommé di verdure con spinaci saltati, uovo marinato e noodles 1,3,4,5
- Misoshiru della morte**   22.-
Brodo di funghi con miso e trombette dei morti 4,5
- Crema di piselli**  24.-
con tuorlo d'uovo da allevamento all'aperto affogato (cotto a bassa temperatura), asparagi e finocchio 2,3

HOTEL
CHESA POOL

Tutti i prezzi sono in CHF e comprensivi di IVA.



PRIMI PIATTI

- Risotto Cacio e Pepe**  32.-
Risotto cremoso ispirato al classico romano Cacio e Pepe, perfezionato con formaggio stagionato e pepe nero 2
- Bucatini alla Puttanesca**  26.-
Pasta lunga con salsa puttanesca vegetariana, erbe mediterranee e aria di capperi 1,3
- Riso fritto**  28.-
Riso saltato con germogli di soia e uovo 3,4

SECONDI PIATTI

- Seitan saltato**   32.-
Seitan spadellato con cipolle e pomodori, servito con patate in tre cotture 1,4,8
- Pilco**    34.-
Stufato di fagioli con mais, fagioli bianchi e zucca
- Katsu di melanzane alla napoletana** 32.-
Cotoletta di melanzana e croccante con pomodoro e formaggio fuso, servita con purè di patate 1,2,6,8
- Burger della casa** 29.-
Salsa speciale, pomodoro alla griglia, lattuga, formaggio e panino 1,2,3,6

FONDUE

- Fonduta di formaggio classica** 42.-
con pane, patate, funghi prataioli, pera e cetriolini sott'aceto 1,2,6,8
servita solo sulla terrazza o nella Chamineda




HOTEL
CHESA POOL

Tutti i prezzi sono in CHF e comprensivi di IVA.

DOLCI

Torta al cioccolato 	16.-
con gelato alla vaniglia 2,3	
Torta al limone	14.-
Crostata al limone con lamponi e meringa all'italiana 1,2,3	
Torrija caramellata	16.-
Pane perso spagnolo con gelato alla nocciola e salsa al caffè 1,2,3,9	
Panna cotta al cocco e lvanda   	14.-
con frutta di stagione marinata all'Amaretto 8	
Sorbetto al cava 8	14.-
Piatto di formaggi	17.-
Selezione di diversi tipi di formaggio, noci e confettura 2,9	

 Vegano  senza glutine  senza lattosio

Allergeni:

1 Glutine 2 Derivati del latte 3 Uova 4 Soia 5 Sedano 6 Senape
7 Sesamo 8 Solfiti 9 Frutta a gusci

HOTEL
CHESA POOL

Tutti i prezzi sono in CHF e comprensivi di IVA.

