

SPEISEKARTE

Hotel Chesa Pool Via da Platta 5 CH-7514 Fex

Chesa Pool's Terrace TÄGLICH VON 12:00 BIS 16:00 UHR

Mezze und Snacks

Labneh mit Baba Ganoush und ungesäuertem Brot | 13

Hummus mit gerösteten Auberginen und eingelegten Zitronen | 11 Hamburger mit Rote-Bohnen-Patty, karamellisierter Zwiebel, Cheddar und Gurken serviert mit Pommes und Krautsalat | 26

Wrap mit Salat, grüner Zwiebel-Mayonnaise, knuspriger Zwiebel, Karotten, Tomaten und Gurke, serviert mit Tzatziki | 24

Piceas

Brennnessel und Burrata | 22

Petersilie, Zucchini und Tomaten | 19

Rote Beete, Halloumi und Kürbiskern-Pesto mit Rucola | 21

Salate

Grüner Salat mit Focaccia | 8/12

Rotkohl- und Pfirsichsalat | 10

🎉 Salat aus Gurken und grünen Bohnen mit gegrilltem Käse | 16

🎯 🕉 Tomaten-, Zwiebel-, Portulak- und Sauerklee-Salat mit Kürbiskernöl | 12

Suppen



Gekühlte Maiscremesuppe mit Basilikum und Gurkensalat | 14

Sommergerste und Hülsenfrüchte Minestrone | 16

Pasta und Gnocchii

Spaghetti mit fermentierter Zitrone und Spinat | 22

Buchweizengnocchi mit Schwarzkohl, Salbei und Gorgonzola | 26

Makkaroni mit Brokkoli und Sbrinz | 18

Fondue

Klassisches Käsefondue | 35

nur auf der Terrasse oder in der Chamineda serviert

Süsses

Süsse Aprikosen-Gnocchi mit Sauerrahm und Crumble | 14

Crema Catalana mit Erdbeeren | 13

Schokoladenbiscuits mit Himbeerglace | 15

🗱 Heu-Glace mit geräucherten Erdbeeren und Milchchips | 16

Kuchen

Baklava Quarktorte | 9

Blaubeerkuchen | 7

🥪 Veganer Pfirsichkuchen | 8

Engadiner Nusstorte | 10



'egan (

Glutenfrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

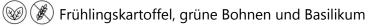
Chesa Pool's Kitchen TÄGLICH VON 18:00 BIS 20:30 UHR

Snacks

- (W) K Hummus mit gerösteten Auberginen und eingelegten Zitronen
 - Brennnessel und Burrata Picea |
 - Sommergerste und Hülsenfrüchte Minestrone
 - (w) (K) Grüner Salat mit Focaccia |8/12

Hauptgerichte je CHF 28

Krautstiel und Chicorée Gnudi mit Kefir und Radieschen



(X) Kartoffelstock mit Brennnesseln und Lauch

Rotkohlgnocchi mit geräuchertem Ricotta, gehärtetem Eigelb und fermentiertem weissen Spargel

Schwarze Spaghetti, Karotten, Bergspinat und Sbrinz

(w) Maismakkaroni mit Krautstiel, Zitrone und karamellisierten Baumnüssen

(🕼 🎉 Gedämpfte Auberginen, Berberitze und Haselnüsse

Desserts

- Süsse Aprikosen-Gnocchi mit Sauerrahm und Crumble | 14
 - (R) Crema Catalana mit Erdbeeren | 13
 - Buchweizen-Crêpes mit Birnen und Brombeeren | 16
- (🖔 Heu-Glace mit geräucherten Erdbeeren und Milchchips | 16

Fondue

Klassisches Käsefondue | 35 nur im Chamineda serviert

Unsere Menüs

6-Gänge Tastingmenü* | 65 *nur auf Vorbestellung*

2- Gänge Mittagsmenü | 38 von 12:00 bis 16:00 Uhr Auswahl aus der Abendkarte greift nur, wenn alle Gäste am Tisch dasselbe wählen

3- Gänge Dinnermenü | 52 von 18:00 bis 20:30 Uhr greift nur, wenn alle Gäste am Tisch dasselbe wählen

*Eine perfekt abgestimmte Zusammenstellung unserer feinsten Gerichte mit einem extra Gruss aus der Küche und einer Überraschung am Ende.

(B)

Vegan



Glutenfrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

