MENU

Hotel Chesa Pool

Via da Platta 5
CH-7514 Fex

Cuisine de Chesa Pool

tous les jours de 12:00 à 16:00 heures
et de 18:00 à 20:30 heures

Hors-d'œuvre et salades

Salade de betteraves rouges, mûres et oignons | 16
Panais grillé au raifort | 18
Chou vert, pommes de terre et salade de pommes rôties | 18
Picea blanc avec kimchi et shiitake | 26
Salade de rampon, radis, haricots noirs et vinaigrette pomme-dijon | 15
Pommes de terre Chantilly et trompettes noires truffées | 26

Soupes

Brocoli, poireau et pommes de terre | 16
Orge, haricots rouges et chou noir | 16
Haricots, potiron et chou vert | 16
Soupe aigre de chou rouge et de betterave rouge aux morilles | 16

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

Pâtes et risottos

en option Orecchiette aux rapini et aux piments | 24
Gnocchi de sarrasin aux cèpes et aux girolles | 24
Gnocchis de polenta, beurre bruni, sauge et gruyère | 24
Rigatelli courge butternut et oignons rouges caramélisés | 24
en option Spaghetti (noir) Aglio Olio | 24
Pâtes aux légumes secs | 24
en option Orge avec radicchio, pommes et noix | 24
en option Risotto de blé complet aux légumes verts d'hiver | 24
en option Risotto aux truffes noires et topinambours | 36

Plats principaux

chacun CHF 28

Légumes d'hiver cuits dans une feuille de chou Kéfir et ciboulette
Céleri-rave rôti aux châtaignes fermentées et aux cèpes
Chou blanc épicé avec pommes de terre et oignons
Gnoudi à la ricotta avec champignons et beurre de sauge bruni
Choux de Bruxelles grillés, ail fermenté au miel et purée de céleri
Topinambours rôtis avec poireaux et chou frisé
Courge d'hiver rôtie au beurre de vanille
Poireaux cuits à la vapeur, sauce verte piquante au tahini, graines de courge
Chou-fleur et romanesco avec crème de carottes et haricots mungo germés

Fondue

Fondue au fromage classique, par personne | 38
à partir de 2 personnes, servie uniquement sur la terrasse ou dans la chamineda

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

Sucreries & gâteaux

Gnocchi sucrés aux prunes avec crème aigre, kakis et crumble | 16

Mousse au chocolat à la fève tonka | 14

Crêpes de sarrasin aux poires et aux mûres | 16

Glace au foin avec graines de courge et meringue | 16

Panna cotta aux pruneaux et coulis de sarriette | 9

Gâteau aux carottes | 8

Gâteau au quartz Baklava | 10

Tarte de Linz | 8

Gâteau au pavot | 10

Gâteau aux noix de l'Engadine | 10

Vegan *sans gluten* *sans lactose*

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.