MENU

Hotel Chesa Pool
Via da Platta 5
CH-7514 Fex

Chesa Pool's Cucina

DALLE 12:00 ALLE 16:00
E DALLE 18:00 ALLE 20:30

Antipasti e insalate

Insalata di barbabietola, mora e cipolla | 16
Pastinaca arrostita con rafano | 18
Insalata di cavolo, patate e mele al forno| 18
Picea bianca con kimchi e shiitake | 26
lattuga di agnello, ravanelli, fagioli neri e vinaigrette di mele e dijon| 15
Patate chantilly con trombette nere tartufate| 26

Zuppe

Broccoli, porri e patate | 16
Orzo, fagioli rossi e cavolo nero| 16
Fagioli, zucca e cavolo nero| 16
Zuppa acida di cavolo rosso e barbabietola con spugnole | 16

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa

Pasta e risotti

opzionale Orecchiette con rapini e peperoncini| 24
Gnocchi di grano saraceno con funghi porcini e finferli | 24
Gnocchi di polenta, burro rosolato, salvia e gruviera | 24
Rigatelli alla zucca e cipolle rosse caramellate | 24
opzionale Spaghetti (neri) Olio all'aglio | 24
Tagliatelle ai legumi | 24
opzionale Orzo con radicchio, mele e noci | 24
opzionale Risotto integrale con verdure verdi invernali | 24
opzionale Risotto con tartufo nero e topinambur | 36

Piatti principali

ciascuno CHF 28

Verdure invernali al forno in foglie di cavolo Kefir ed erba cipollina
Sedano rapa arrostito con castagne fermentate e funghi porcini
Cavolo bianco piccante con patate e cipolle
Gnudi di ricotta con funghi e burro rosolato alla salvia
Cavoletti di Bruxelles arrostiti, aglio fermentato al miele con purea di sedano rapa
Topinambur arrostiti con porri e verza
Zucca invernale arrostita con burro alla vaniglia
Porro al vapore, salsa verde piccante al tahini, semi di zucca
Cavolfiore e romanesco con crema di carote e fagioli mung germogliati

Fonduta

Fonduta di formaggio classica, per persona | 38
a partire da 2 persone, servito solo in terrazza o nella Chamineda

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa

Dolci e torte

Gnocchi di prugne dolci con panna acida, cachi e crumble | 16
Mousse al cioccolato con fava tonka | 14
Crêpes di grano saraceno con pere e more | 16
Gelato al fieno con semi di zucca e meringa | 16
Panna cotta con prugne e coulis salata | 9

Torta di carote | 8
Crostata di baklava e quark |10
Torta Linzer | 8
Torta ai semi di papavero |10
Torta alle noci engadinesi | 10

Vegano Senza glutine Senza lattosio

Il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli allergeni.

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa