



SPEISEKARTE

*Hotel Chesa Pool
Via da Platta 5
CH-7514 Fex*

Salate

TOMATENGARTEN MIT WALDBEEREN



Tomate, Kirsche, Brombeeren und Cashewnüsse auf Tomaten-Gallerte | 18

BÜFFELBURRATA UND ERDBEERENVARIATION



Burrata serviert mit Erdbeer-Chutney, knusprigen Erdbeeren und frischen Erdbeeren mit Basilikum | 19

GEGRILLTER LATTICH



Gegrillter Lattich mit leicht marinierten Karotten, Orangen, Pinienkernen und Parmesan | 18

CEVICHE DER SAISON



Saisonales Tagesprodukt, Süsskartoffel, knusprige Yuca und Leche de Tigre (Tigermilch) | 18

Snacks

SOPAIPILLAS



Frittiertes Kürbisbrot mit Pebre (Chilenische Würzsauce), Guacamole und Konfitüre | 16

RANDEN-HUMMUS UND GERÖSTETE KAROTTEN

Kichererbsen-Randen-Paste, Karotten und Dill, serviert mit Naan-Brot | 16

TACOS MIT KNUSPRIGEN PILZEN



Knusprige Austernpilze, Hoisin-Sauce, Chipotle-Mayonnaise und Guacamole auf einer Maistortilla | 19

HARVEST CRUNCH



Avocado und Gemüse im Tempurateig mit Tare-Sauce | 19

Vorspeisen

MEDITERRANE FALAFEL



Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Tzatziki | 23

AJO BLANCO, PFIRSICH UND KARBONISIERTE FRÜCHTE



Mandelcreme, Pfirsichtatar und karbonisierte Früchte des Tages | 21

GEGRILLTER LAUCH



Confitierter Lauch mit einer leichten Bearnaise-Espuma | 24

WASSERMELONEN-CARPACCIO MIT SALZKÄSE



Marinierte Wassermelone, frisches Gemüse und Aprikosen mit geriebenem Käse | 21

KARTOFFEL- MILLEFEUILLE «A LA HUANCAÍNA»

Kartoffeln, Käsecreme, Wachtelei, Oliven und Blattsalat | 22

Suppen

SALMOREJO MIT TOMATEN-GUMS

Kalte Tomatensuppe mit Tomaten-Gelee, Basilikum-Granité und Knoblauch-Crumble | 19

DRACHENEI



Gemüseconsommé mit sautiertem Spinat, mariniertem Ei und asiatischen Nudeln | 24

MISOSHIRU DES TODES



Pilzbouillon mit Miso und Totentrompeten | 22

ERBSENCREMESUPPE



Erbsencreme mit pochiertem Freiland-Eigelb (bei niedriger Temperatur gegart), Spargel und Fenchel | 24

Pasta und Reis

RISOTTO «CACIO E PEPE»



Cremiges Risotto, inspiriert vom römischen Klassiker «Cacio e Pepe», verfeinert mit gereiftem Käse und schwarzem Pfeffer | 32

BUCATINI ALLA PUTTANESCA



Lange Pasta mit vegetarischer Puttanesca-Sauce, mediterranen Kräutern und Kapernschaum | 26

FRIED RICE



Gebratener Reis mit Sojasprossen und Ei | 28

Hauptgänge

SAUTIERTER SEITAN



Angebratener Seitan mit Zwiebeln und Tomaten, serviert mit dreifach zubereiteten Kartoffeln | | 32

PILCO



Bohneneintopf mit Mais, weissen Bohnen und Kürbis | 34

AUBERGINEN-KATSU «NAPOLETANA»

Goldbraun panierte Aubergine mit Tomaten und Käse, serviert mit Kartoffelstock | 32

HAUS-BURGER

Spezialsauce, gegrillte Tomate, Kopfsalat, Käse und Burger-Brötchen | 29


Fondue

KLASSISCHES KÄSEFONDUE | 42

mit Brot, Kartoffeln, Champignons, Birne und Essiggurken
nur auf der Terrasse oder im Chamineda serviert

Desserts

SCHOKOLADENKUCHEN

 mit Vanilleglace | 16

LEMON PIE

Zitronen-Tarte mit Himbeeren und italienischer Meringue | 14

KARAMELLISIERTE TORRIJA

Spanische Fotzelschnitte mit Haselnussglace und Kaffeesauce | 16

KOKOS-LAVENDEL-PANNA-COTTA

   mit der Saisonfrucht in Amaretto mariniert | 14

SORBET MIT CAVA | 14

KÄSEPLATTE

Auswahl an verschiedenen Käsesorten, Baumüssen und Konfitüre | 17



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.