

Meri

SPEISEKARTE



SALATE

Tomatengarten mit Walbeeren

Tomate, Kirsche, Brombeeren und Cashewnüsse auf Tomaten-Gallerte 9

18.-

Büffelburrata und Erdbeervariation

Burrata serviert mit Erdbeer-Chutney, knusprigen Erdbeeren und frischen Erdbeeren mit Basilikum 2

19.-

Gegrillter Lattich

mit leicht marinierten Karotten, Orangen, Pinienkernen und Parmesan 2,8,9

18.-

Ceviche der Saison

Saisonales Tagesprodukt, Süsskartoffel, knusprige Yuca und Leche de Tigre (Tigermilch) 2,5

18.-

SNACKS

Sopaipillas

Frittiertes Kürbisbrot mit Pebre (Chilenische Würzsauce), Guacamole und Konfitüre 1

16.-

Randen-Hummus und geröstete Karotten

Kichererbsen-Randen-Paste, Karotten und Dill, serviert mit Naan-Brot 1,2,7

16.-

Tacos mit knusprigen Pilzen

Knusprige Austernpilze, Hoisin-Sauce, Chipotle-Mayonnaise und Guacamole auf einer Maistortilla 3

19.-

Harvest Crunch

Avocado und Gemüse im Tempurateig mit Tare-Sauce 1,4

19.-



HOTEL
CHESA POOL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VORSPESSEN

- Mediterrane Falafel**  23.-
Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Tzatziki 2
- Ajo Blanco, Pfirsich und karbonisierte Früchte**   21.-
Mandelcreme, Pfirsichtatar und karbonisierte Früchte des Tages 1,9
- Gegrillter Lauch**  24.-
Confitierter Lauch mit einer leichten Bearnaise-Espuma 2,3,8
- Wassermelonen-Carpaccio mit Salzkäse**  21.-
Marinierte Wassermelone, frisches Gemüse und Aprikosen mit geriebenem Käse 2
- 22.-
- Kartoffel-Millefeuille “a la Huncaína”**
Kartoffeln, Käsecreme, Wachtelei, Oliven und Blattsalat 1,2,3

SUPPEN

- Salmorejo mit Tomaten-Gums** 19.-
Kalte Tomatensuppe mit Tomaten-Gelee, Basilikum-Granité und Knoblauch-Crumble 1,2,8
- Drachenei**  24.-
Gemüseconsommé mit sautiertem Spinat, mariniertem Ei und asiatischen Nudeln 1,3,4,5
- Misoshiru des Todes**   22.-
Pilzbouillon mit Miso und Totentrompeten 4,5
- Erbsencremesuppe**  24.-
Erbsencreme mit pochiertem Eigelb vom Bauernhof (bei niedriger Temperatur gegart), Spargel und Fenchel 2,3

HOTEL
CHESA POOL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



PASTA UND REIS

Risotto "Cacio e Pepe"

32.-

Cremiges Risotto, inspiriert vom römischen Klassiker «Cacio e Pepe»,
verfeinert mit gereiftem Käse und schwarzem Pfeffer 2

Bucatini alla Puttanesca

26.-

Lange Pasta mit vegetarischer Puttanesca-Sauce, mediterranen Kräutern
und Kapernschaum 1,3

Fried Rice

28.-

Gebratener Reis mit Sojasprossen und Ei 3,4

HAUPTGÄNGE

Sautierter Seitan

32.-

Angebratener Seitan mit Zwiebeln und Tomaten, serviert mit dreifach
zubereiteten Kartoffeln 1,4,8

Pilco

34.-

Bohneneintopf mit Mais, weissen Bohnen und Kürbis

Auberginen-Katsu "Napoletana"

32.-

Goldbraun panierte Aubergine mit Tomaten und Käse, serviert mit
Kartoffelstock 1,2,6,8

Haus-Burger

29.-

Spezialsauce, gegrillte Tomate, Kopfsalat, Käse und Burger-Brötchen 1,2,3,6

FONDUE

Klassisches Käsefondue

42.-

mit Brot, Kartoffeln, Champignons, Birne und Essiggurken 1,2,6,8
nur auf der Terrasse oder im Chameda serviert



HOTEL
CHESA POOL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

DESSERT

Schokoladenkuchen 
mit Vanilleglace 2,3

16.-

Lemon Pie
Zitronen-Tarte mit Himbeeren und italienischer Meringue 1,2,3

14.-

Karamellierte Torrija
Spanische Frotzelschnitte mit Haselnussglace und Kaffeesauce 1,2,3,9

16.-

Kokos-Lavendel-Panna-Cotta   
mit der Saisonfrucht in Amaretto mariniert 8

14.-

Sorbet mit Cava 8

14.-

Käseplatte
Auswahl an verschiedenen Käsesorten, Baumüssen und Konfitüre 2,9

17.-

 Vegan  Glutenfrei  Laktosefrei

Allergene:

1 Gluten 2 Milchprodukte 3 Ei 4 Soja 5 Sellerie 6 Senf 7 Sesam
8 Sulfite 9 Schalenfrüchte


HOTEL
CHESA POOL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

