














Merri

SPEISEKARTE

SALATE

- Tomatengarten mit Walbeeren**   18.-
Tomate, Kirsche, Brombeeren und Cashewnüsse auf Tomaten-Gallerte 9
- Büffelburrata und Erdbeervariation**  19.-
Burrata serviert mit Erdbeer-Chutney, knusprigen Erdbeeren und frischen Erdbeeren mit Basilikum 2
- Gegrillter Lattich**  18.-
mit leicht marinierten Karotten, Orangen, Pinienkernen und Parmesan 2,8,9
- Ceviche der Saison**  18.-
Saisonales Tagesprodukt, Süsskartoffel, knusprige Yuca und Leche de Tigre (Tigermilch) 2,5

SNACKS



- Sopaipillas**   16.-
Frittiertes Kürbisbrot mit Pebre (Chilenische Würzsauce), Guacamole und Konfitüre 1
- Randen-Hummus und geröstete Karotten** 16.-
Kichererbsen-Randen-Paste, Karotten und Dill, serviert mit Naan-Brot 1,2,7
- Tacos mit knusprigen Pilzen**   19.-
Knusprige Austernpilze, Hoisin-Sauce, Chipotle-Mayonnaise und Guacamole auf einer Maistortilla 3
- Harvest Crunch**   19.-
Avocado und Gemüse im Tempurateig mit Tare-Sauce 1,4







HOTEL
CHESA POOL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- 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
- Kartoffel-Millefeuille "a la Huncaína"** 22.-
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 Chamineda serviert



HOTEL
CHESA POOL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

DESSERT

Schokoladenkuchen 	16.-
mit Vanilleglace 2,3	
Lemon Pie	14.-
Zitronen-Tarte mit Himbeeren und italienischer Meringue 1,2,3	
Karamellierte Torrija	16.-
Spanische Fotzelschnitte mit Haselnussglace und Kaffeesauce 1,2,3,9	
Kokos-Lavendel-Panna-Cotta   	14.-
mit der Saisonfrucht in Amaretto mariniert 8	
Sorbet mit Cava 8	14.-
Käseplatte	17.-
Auswahl an verschiedenen Käsesorten, Baumüssen und Konfitüre 2,9	

 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.

