MENU

SALADES

Jardin de tomates aux baies sauvages 18.-
Tomate, cerises, mûres et noix de cajou sur gelée de tomates *9*

Burrata de bufflonne et variation de fraises 19.-
Burrata servie avec chutney de fraises, fraises croustillantes et fraises fraîches au basilic *2*

Laitue grillée 18.-
avec carottes légèrement marinées, oranges, pignons de pin et parmesan *2,8,9*

Ceviche de saison 18.-
Produit saisonnier du jour, patate douce, yuca croustillant et leche de tigre (lait de tigre) *2,5*

SNACKS

Sopaipillas 16.-
Pain au potiron frit avec pebre (sauce épicée chilienne), guacamole et confiture *1*

Houmous de betterave et carottes rôties 16.-
Dip de pois chiches et betterave, carottes et aneth, servi avec pain naan *1,2,7*

Tacos aux champignons croustillants 19.-
Pleurotes croustillants, sauce hoisin, mayonnaise au chipotle et guacamole sur tortilla de maïs *3*

Harvest Crunch 19.-
Avocat et légumes en tempura avec sauce tare *1,4*

HOTEL
CHESA POOL

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

ENTRÉES

Falafel méditerranéens 23.-
Boulettes de pois chiches frites avec tzatziki *2*

Ajo Blanco, pêche et fruits carbonisés 21.-
Crème d'amandes, tartare de pêche et fruits carbonisés du jour *1,9*

Poireau grillé 24.-
Poireau confit avec une légère mousse béarnaise *2,3,8*

Carpaccio de pastèque au fromage salé 21.-
Pastèque marinée, légumes frais et abricots avec copeaux de fromage *2*

Mille-feuille de pommes de terre "a la Huncaína" 22.-
Pommes de terre, crème de fromage, œuf de caille, olives et petite salade *1,2,3*

SOUPES

Salmorejo aux gummies de tomate 19.-
Soupe froide de tomates avec gelée de tomates, granité au basilic et crumble à l'ail *1,2,8*

Œuf de dragon 24.-
Consommé de légumes avec épinards sautés, œuf mariné et nouilles asiatiques *1,3,4,5*

Misoshiru de la mort 22.-
Bouillon de champignons au miso et trompettes de la mort *4,5*

Crème de petits pois 24.-
avec jaune d'œuf fermier poché (cuit à basse température), asperges et fenouil *2,3*

HOTEL
CHESA POOL

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

PÂTES ET RIZ

Risotto “Cacio e Pepe” 32.-
Risotto crémeux inspiré du classique romain "Cacio e Pepe", agrémenté de fromage affiné et poivre noir *2*

Bucatini alla Puttanesca 26.-
Pâtes longues avec sauce puttanesca végétarienne, herbes méditerranéennes et mousse de câpres *1,3*

Fried rice 28.-
Riz sauté aux germes de soja et œuf *3,4*

PLATS PRINCIPAUX

Seitan sauté 32.-
Seitan poêlé aux oignons et tomates, servi avec pommes de terre en triple cuisson *1,4,8*

Pilco 34.-
agoût de haricots avec maïs, haricots blancs et potiron

Katsu d'aubergine "Napoletana" 32.-
Aubergine panée dorée avec tomate et fromage fondu, servie avec purée de pommes de terre *1,2,6,8*

Burger maison 29.-
Sauce spéciale, tomate grillée, laitue, fromage et pain burger *1,2,3,6*

FONDUE

Fondue au fromage classique 42.-
avec pain, pommes de terre, champignons de Paris, poire et cornichons *1,2,6,8*
servie uniquement sur la terrasse ou dans la Chamineda

HOTEL
CHESA POOL

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

DESSERTS

Gâteau au chocolat 16.-
avec glace à la vanille *2,3*

Tarte au citron 14-
Tartelette au citron avec framboises et meringue italienne *1,2,3*

Torrija caramélisée 16.-
Pain perdu style espagnol avec glace à la noisette et sauce au café *1,2,3,9*

Panna cotta coco et lavande 14.-
avec fruit de saison mariné à l'Amaretto *8*

Sorbet au Cava *8* 14.-

Assiette de fromages 17.-
Sélection de différents fromages, noix et confiture *2,9*

Végan Sans gluten Sans lactose

Allergènes:
1 Gluten 2 Produits laitiers 3 Œufs 4 Soja 5 Céleri 6 Moutarde
7 Sésame 8 Sulfites 9 Fruits à coque

HOTEL
CHESA POOL

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.