

Allegra! Herzlich Willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuti!

Siamo felici di darvi il benvenuto e aspettiamo con entusiasmo i vostri suggerimenti e complimenti!

State programmando una festa di famiglia, un incontro tra ex compagni di classe o un seminario? Saremo lieti di darvi tutti i consigli di cui avete bisogno, anche componendo il menu secondo i vostri desideri. Il nostro chef Ralf Abitzsch sarà a vostra disposizione per consigliarvi.

Buona giornata e arrivederci!

Thomas Baer, Ursina Barandun
e tutto il Team



Sugli ingredienti che possono causare allergie e intolleranze informate i nostri dipendenti volentieri.

Se non diversamente specificato, la nostra carne proviene dalla Svizzera
Tutti i prezzi si intendono in CHF IVA inclusa.

Minestre fatte in casa

porzione piccola

Minestra del giorno	6.00	8.50
Zuppa d'orzo grigionese	7.50	10.00
Crema di crauti con salmone affumicato	7.50	10.00
Consommé di zucca con gnocchetti allo zenzero	7.50	10.00
Zuppa di cipolla e formaggio dell'Appenzello	7.50	10.00

Insalate e antipasti

Insalata verde	7.00	9.00
Insalata mista	9.00	11.00
Insalata valeriana con uovo e crostini	10.50	12.50
Piatto d'insalata con uovo		18.50
Carpaccio di manzo con olio d'oliva parmigiano e aceto balsamico di Modena		23.00
Strisce di petto di pollo su insalata di cavolo cinese con piselli e noce-soia dressing		21.00
Trota della valle dell'Albula affumicata, su insalata valeriana con uovo, crostini e dressing al rafano		25.50

Il salmone affumicato proviene da allevamenti norvegesi, la trota dell'allevamento Farsox di Alvaneu Bad e il pollo dalla Svizzera o dall'Europa.

Specialità grigionesi e della casa

porzione piccola

Piatto grigionese Bündnerfleisch (bresaola grigionese), prosciutto crudo e Salsiz (salametti)	21.00	28.00
Salsiz di cervo (salametti)		12.50
Speck del guardiacaccia		12.50
Bergüner Alpkäse (formaggio di alpeggio di Bergün) dell'Alpe di Chant, stagionale		10.50
Hirschwurst (salsiccia di cervo) servita calda		13.00
Äpler-Magronen con fette di mela	15.50	18.50
Äpler-Magronen con patate e fette di mela	15.50	18.50
Pizzoccheri con grano saroceno, patate, bietola, aglio e formaggio di montagna	19.50	22.50
Pizokel fatti in casa con speck e cavolo	16.50	19.50
Capuns (involtini grigionesi) con bietola in foglie Bio, uova d'allevamento all'aperto, prosciutto crudo grigionese, Bündnerfleisch (bresaola grigionese), Landjäger (salamini affumicati), Hirschsalsiz (salametti di cervo)	19.00	24.00
Capuns (involtini grigionesi) vegetariani con bietola in foglie Bio, verdura Bio e uova da allevamento all'aperto	19.00	24.00
Patate al formaggio di Bergün con gustoso formaggio raclette gratinato	15.50	18.50
Cotoletta del briccone due cotolette di maiale impanate servite su un tagliere in legno con una salsa grintosa (un delizioso intingolo!)		20.00

I Capuns sono prodotti in casa dalla Famiglia Rehli di Domat/Ems, Bündnerfleisch (bresaola grigionese), prosciutto crudo, Salsiz (salametti), speck e Hirschwurst (salsiccia di cervo) provengono dalla Macelleria Erwin Eggenberger di Filisur.

Pasta

porzione piccola

Spaghetti Aglio Olio olio d'oliva, aglio, peperoncino <i>piccante</i>	15.50	18.50
Spaghetti al Pesto basilico, pinoli e parmigiano	16.50	19.50
Spaghetti alla Boscaiola prosciutto, funghi, panna	16.50	19.50
Spaghetti alla Bolognese carne tritata, polpa di pomodoro	16.50	19.50
Penne all'Arrabbiata pomodori, peperoncino <i>molto piccante</i>	15.50	18.50
Ravioli di Magro ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro	16.50	19.50
Gnocchi di patate con burro e salvia	16.50	19.50

Risotto

Risotto Weisses Kreuz con funghi porcini e il delicato aroma dei tartufi bianchi d'Alba in Piemonte	19.50	24.50
--	-------	-------

Fonduta

Moitié-Moitié a persona Vacherin e groviera, preparata al momento. Dal Caseificio di Plasselb nel Cantone Friburgo. Semplicemente buona!	26.00
--	-------

Secondi piatti

Cordonbleu di melanzane ripieno di Bündner Bergkäse (formaggio di montagna grigionese) e erbe, su risotto alla zucca (vegetariano)	25.00
Fette di polenta gratinati, con pesto alle erbe e pomodori serviti con verdure mediterraneo (vegetariano)	25.00
Due cotolette di maiale impanate con patate fritte e verdura	27.00
Cordonbleu di maiale Weisses Kreuz ripieno di groviera saporita, con patate fritte e verdura	33.50
Bocconcini di vitello con salsa al basilico, pomodori secchi e Spätzli fatti in casa	39.50
Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano	39.50
Filetto di manzo con salsa al pepe verde, gratin di patate e verdura	54.00
Tagliata di entrecôte di manzo gratinati con burro „Café de Paris“, con country fries e scalogni saltati	46.50
Straccetti di filetto di carrè d'agnello cotto in olio d'oliva, con rucola, pomodori ciliegia, aglio e patate dauphine	37.50
Filetti di trota della Valle dell'Albula al forno con salvia, prosciutto crudo grigionese e risotto al vino bianco, con salsa allo zafferano	36.50

Oppure un contorno a scelta

Spätzli, riso, risotto al vino bianco, risotto allo zafferano, pasta, patate fritte, country fries

Le trote provengono dall'allevamento Ranch Farsox di Alvaneu Bad e la carne di agnello dalla Nuova Zelanda o dall'Australia.*

*Può contenere tracce di antibiotici non hormonali

Menu per bambini

Croccanti bastoncini di filetto di pesce con patate lesse e contorno d'insalata	12.50
Cotoletta di maiale impanata con patate fritte e verdura	12.50
Chicken Nuggets con patate fritte e contorno d'insalata	12.50
Spaghetti alla Bolognese	10.50
Spaghetti al pomodoro	8.50
Wurstel Wienerli e patate fritte	9.50



Il pesce viene catturato in natura in Germania o in Svizzera. Il pollo proviene dalla Svizzera o dall'Europa.

Dessert

porzione piccola

Dessert del giorno a seconda dell'offerta

Vermicelli con meringhe e panna	9.00	12.00
Meringhe dell'Emmental con panna	7.00	10.00
„Karamelköpfl“ crema caramello fatto in casa e panna		10.00
Sorbetto Grand Marnier con salsa al mandarino		12.00
Pudin da la Nona budino di panna acida engadinese guarnito con frutti di bosco		12.00
Tortino al cioccolato con mela arancia		12.50
Coppa "Nesselrode" vermicelli, meringhe, gelato alla vaniglia e panna	9.50	12.50
Coppa "Danimarca"	9.50	12.50
Gelato alla vaniglia con Röteli grigionese		12.00
Sorbetto al limone con Vodka		12.00
Sorbetto ai frutti di bosco con acquavite di lamponi		12.00
Sorbetto alla mela con Calvados		12.00
Squisite torte fatte in casa		6.50
Torta di noci dell'Engadina dalla Bäckerei Preisig, Bergün		6.50

Gelato della Valle dell'Albula

dalla Fattoria Nicole Heinrich, Filisur

a pallina

Mela, amaretto, fragola, miele, yogurt, caffè, cioccolato, stracciatella, vaniglia, frutti di bosco, cannella e limone		3.50
Porzione di panna		1.50

Il Weisses Kreuz fu verosimilmente edificato intorno al 1550. Fino agli anni ottanta del diciannovesimo secolo la casa rimase esclusivamente destinata a uso agricolo. Nel 1889, epoca di massimo splendore delle corriere postali, iniziò la trasformazione in locanda. La casa contadina engadinese fu addirittura dotata di un tetto piano. Sostituito successivamente dal tetto a quattro spioventi tuttora esistente nel 1947, in occasione di un'altra sopraelevazione per le stanze adibite al personale.

Oggi la pianta e le parti essenziali della cantina e del piano terra conservano l'aspetto originario. Così come ricordano l'antica casa contadina engadinese le porte d'ingresso e la finestra che conduce alla Arvenstube. In particolare la Arvenstube, la Stüvetta del 1784! Ma anche gli altri locali trasmettono un'atmosfera molto caratteristica e quasi unica.

Dopo molti turbolenti anni nella lunga storia dell'hotel – caratterizzati ad esempio da un ruolo importante nella serie televisiva "Die Direktorin" e da diversi cambi di gestione e ristrutturazioni – a metà dicembre del 2003 abbiamo riaperto il Weisses Kreuz.



Il Weisses Kreuz prima del 1889



Hotel Weisses Kreuz - corriera