

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

Zuppe fatte in casa	porzione piccola	
Zuppa del giorno	6.50	9.00
Zuppa d'orzo grigionese	8.00	10.50
Brodo di pollo con Brunoise	7.50	10.00
Zuppa di carote e arance	7.50	10.00
Zuppa cremosa di porri e semolino	7.50	10.00

Insalate e antipasti

Insalata verde	7.00	9.00
Insalata mista	9.00	11.00
Insalata di pomodoro e mozzarella con basilico e balsamico		14.50
Piatto d'insalata mista con uovo		18.50
Strisce di petto di pollo marinato su cicoria con melone, crema di formaggio e vinaigrette al limone		21.00
Carpaccio di Manzo con olio d'oliva, parmigiano e Aceto Balsamico di Modena		23.00
Trota della valle dell'Albula affumicata su insalata verde con uova, crostini e dressing al rafano		25.50
Wurstsalat (insalata di wurstel) semplice		13.50
Wurstsalat (insalata di wurstel) garnita		17.50
Wurst-Käsesalat (insalata di wurstel e formaggio) semplice		15.50
Wurst-Käsesalat (insalata di wurstel e formaggio) garnita		19.50

*Le trote provengono dall'allevamento Ranch Farsox di Alvaneu Bad,
e il pollo è di provenienza svizzera o dall'UE.*

Specialità grigionesi e della casa

porzione piccola

Piatto grigionese Bündnerfleisch (bresaola grigionese), prosciutto crudo e Salsiz (salametti)	21.00	28.00
Cervo Salsiz (salametti)		12.50
Speck del guardiacaccia		12.50
Bergüner Alpkäse (formaggio di alpeggio di Bergün) dell'Alpe di Chant, stagionale		11.50
Hirschwurst (salsiccia di cervo) servita calda		12.50
Äpler-Magronen con mela a fette	15.50	18.50
Äpler-Magronen con patate e mela a fette	15.50	18.50
Pizzoccheri con tagliatelle di grano saraceno, patate, bietole, 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 foglie di bietola, uova da 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 gratinati con gustoso formaggio raclette	15.50	18.50
Cotoletta del briccone due cotolette di maiale impanate servite su un tagliere in legno con una grintosa salsa piccante (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 in
Filisur.*

Pasta

porzione piccola

Spaghetti al Pesto basilico, pinoli, parmigiano	16.50	19.50
Spaghetti alla Boscaiola prosciutto, funghi, panna	16.50	19.50
Spaghetti alla Bolognese tritato di manzo, pomodori	16.50	19.50
Penne all'Arrabbiata <i>molto piccante!</i> pomodori, peperoncini	16.50	19.50
Ravioli di Magro ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro	17.50	20.50
Gnocchi di patate al 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 per persona Vacherin e groviera, preparata al momento. Dal Caseificio di Plasselb nel Canton Friburgo - semplicemente buono!		26.00
--	--	-------

Secondi piatti

Cordonbleu di melanzane ripieno di Bündner Bergkäse (formaggio di montagna grigionese) e aromi, su risotto ai funghi (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
Entrecôte di manzo arrosto con salsa al cognac, con patate fritte e verdure	44.50
Tranci d'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 ormonali.

Menu per bambini

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



Il croccante filetto di pesce è fatto con nasello pescato allo stato brado in Germania e il pollo viene dalla Svizzera o dall'UE.

Dessert

porzione piccola

Dessert del giorno secondo offerta		6.50
Meringhe dell'Emmental con panna	7.00	10.00
„Karamelköpflì“ crema caramello fatto in casa e panna		10.00
Tortino al cioccolato con arance		12.50
Pudin da la Nona budino di panna acida engadinese guarnito con frutti di bosco		12.00
Frappé con vari gusti di glacé (vedi sotto)		10.00
Affogato al caffè con gelato alla vaniglia e moca, caffè e panna		11.00
Coppa "Danimarca" un classico	9.50	12.50
Banana Split un altro classico		12.50
Coupé "Wanderlust" con gelato al limone e yogurt, pesto alla menta piperita, panna		12.50
Gelato alla vaniglia con Röteli grigionese		12.00
Sorbetto al limone con Vodka Wyborowa		12.00
Sorbetto ai frutti di bosco con spirito di lampone Schladerer		12.00
Sorbetto alla mela con Calvados Morin		12.00
Torta fatti in casa		6.50
Torta di noci dell'Engadina dalla Panetteria Preisig, Bergün		6.50

Gelato della Valle dell'Albula

dalla Fattoria Peter Heinrich, Filisur

a pallina

Mela, amaretto, fragola, miele, yogurt, mango, caffè, cioccolato, straciatella, vaniglia, frutti di bosco 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

