

Allegra! Herzlich willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuto!

Wir freuen uns auf Sie und auch auf Ihr Lob und Ihre Anregungen.

Planen Sie ein Familienfest, ein Klassentreffen, ein Seminar? Wir beraten Sie gerne und stellen das Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Unser Küchenchef Ralf Abitzsch wird Sie gerne beraten.

A Guata! Und auf Wiedersehen!

Thomas Baer, Ursina Barandun
und das ganze Team



Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz
alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer

Suppen hausgemacht

kleine Portion

Tagessuppe	6.50	9.00
Bündner Gerstensuppe	8.00	10.50
Geflügelbouillon mit Brunoise	7.50	10.00
Orangen-Karottensuppe	7.50	10.00
Gebrannte Lauch-Griesscrèmesuppe	7.50	10.00

Salate & Vorspeisen

Grüner Salat	7.00	9.00
Gemischter Salat	9.00	11.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum und Balsamico		14.50
Salatteller mit Ei		18.50
Marinierte Poulet Brust-Tranchen auf Chicorée mit Melone, Frischkäse und Limetten Vinaigrette		21.00
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Balsamico aus Modena		23.00
Geräucherte Albula-Forelle auf Blattsalat mit Ei, Croûtons und Meerrettichdressing		25.50
Wurstsalat einfach		13.50
Wurstsalat garniert		17.50
Wurst-Käsesalat einfach		15.50
Wurst-Käsesalat garniert		19.50

*Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad,
das Poulet aus der Schweiz oder der EU.*

Bündner & Haus Spezialitäten

kleine Portion

Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Hirschsalsiz	21.00	28.00
Hirschsalsiz		12.50
Wildhüterspeck		12.50
Bergüner Alpkäse von der Alp digl Chant, saisonal		11.50
Hirschwurst warm serviert		12.50
Äpler-Magronen mit Apfelschnitzen	15.50	18.50
Äpler-Magronen mit Kartoffeln und Apfelschnitzen	15.50	18.50
Pizzoccheri mit Buchweizennudeln, Kartoffeln, Mangold, Knoblauch und Bergkäse	19.50	22.50
Pizokel hausgemacht mit Speck und Kohl	16.50	19.50
Capuns mit Bio-Mangoldblättern, Freilandeiern, Rohschinken, Bündnerfleisch, Landjäger, Hirschsalsiz	19.00	24.00
Capuns vegetarisch mit Bio-Mangoldblättern, Biogemüse und Freilandeiern	19.00	24.00
Bergüner Käsekartoffeln mit würzigem Raclettekäse überbacken	15.50	18.50
Lumpazi-Schnitzelbrett zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer rassigen Sauce (zum Tüggla!)		20.00



*Die Capuns stammen aus der Hausproduktion der Familie Rehli in Domat/Ems,
Bündnerfleisch, Rohschinken, Hirsch-Salsiz, Speck und Hirschwurst aus der
Fillisurer Hausmetzgerei Erwin Eggenberger.*

Pasta

kleine Portion

Spaghetti al Pesto Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	16.50	19.50
Spaghetti Boscaiolo Schinken, Pilze, Rahm	16.50	19.50
Spaghetti Bolognese Rindsgehacktes, Tomaten	16.50	19.50
Penne all'Arrabbiata <i>scharf!</i> Tomaten, Peperoncini	16.50	19.50
Ravioli di Magro gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Tomatensauce	17.50	20.50
Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter	16.50	19.50

Risotto

Risotto Weisses Kreuz mit Steinpilzen und dem feinen Aroma von weissen Trüffeln aus Alba im Piemont	19.50	24.50
--	-------	-------

Fondue

Moitié-Moitié pro Person Vacherin & Gruyère, frisch zubereitet aus der Dorfkäserei von Plasselb im Kanton Fribourg – einfach gut!		26.00
---	--	-------

Hauptspeisen

Auberginen-Cordonbleu gefüllt mit Bündner Bergkäse und Kräutern, auf Rucolarisotto (vegetarisch)	25.00
Polentaschnitten gratiniert, mit Kräuter- und Tomaten Pesto und mediterranem Gemüse (vegetarisch)	25.00
Zwei Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	27.00
Schweins-Cordonbleu Weisses Kreuz gefüllt mit würzigem Gruyère, mit Pommes frites und Gemüse	33.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten und hausgemachten Spätzli	39.50
Saltimbocca alla romana mit Safran-Risotto	39.50
Rindsentrecôte gebraten mit Cognac-Rahmsauce, Pommes frites und Gemüse	44.50
Tranchen vom Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Country Fries und sautierten Schalotten	46.50
Lammrückenfiletstreifen in Olivenöl gebraten mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch und Dauphinekartoffeln	37.50
Albulataler Forellenfilets gebraten mit Safransauce, Salbei, Bündner Rohschinken und Weisswein-Risotto	36.50

Oder eine Beilage nach Wahl

Spätzli, Reis, Weisswein-Risotto, Safran-Risotto, Teigwaren, Pommes frites, Country Fries

Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad und das Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien.*

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Kindermenüs

Knusperfischfilet mit Salzkartoffeln und Salatbeilage	12.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	12.50
Spaghetti Bolognese	10.50
Tomaten Spaghetti	8.50
Wienerli & Pommes frites	9.50



Das Knusperfischfilet wird aus in Deutschland wildgefangenem Seehecht zubereitet und das Poulet stammt aus der Schweiz oder der EU.

Desserts

kleine Portion

Tagesdessert nach Angebot		6.50
Emmentaler Meringues mit Rahm	7.00	10.00
Karamelköpfler mit Rahm		10.00
Schoggi-Küchlein mit Orangen		12.50
Pudin da la Nona Engadiner Sauerrahm-Pudding garniert mit Beerenfrüchten		12.00
Frappé mit diversen Glacé-Aromen siehe unten		10.00
Eiscafé mit Vanille- und Moccaglacé, Kaffee und Rahm		11.00
Coupe „Danmark“ ein Klassiker	9.50	12.50
Bananensplit noch ein Klassiker		12.50
Coupe „Fernweh“ mit Zitronen- und Joghurtglacé, Pfefferminz Pesto und Rahm		12.50
Vanilleglacé mit Bündner Röteli		12.00
Zitronensorbet mit Wodka Wyborowa		12.00
Waldbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist		12.00
Apfelsorbet mit Calvados Morin		12.00
Hausgemachter Kuchen		6.50
Engadiner Nusstorte aus der Bäckerei Preisig		6.50

Albulataler Glacé

vom Bauernhof Peter Heinrich, Filisur

pro Kugel

Apfel, Amaretto, Erdbeeren, Honig, Joghurt, Mango, Mocca, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Waldbeeren und Zitrone		3.50
Portion Rahm		1.50

Das Weisse Kreuz ist wahrscheinlich um 1550 erbaut worden. Bis in die achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts wurde das Haus ausschliesslich landwirtschaftlich genutzt. 1889, in der Blütezeit der Postkutschen, begann dann der Ausbau zu einem Herbergsbetrieb. Das aufgestockte Engadiner Bauernhaus bekam sogar ein Flachdach. Dieses wurde 1947, bei einer weiteren Aufstockung für Personalzimmer, durch das immer noch bestehende Walmdach ersetzt.

Heute entsprechen Grundriss, wesentliche Teile des Kellers und des Erdgeschosses dem ehemaligen Erscheinungsbild. Auch die Eingangstüre und die zur Arvenstube führenden Trichterfenster erinnern noch an das alte Engadiner Bauernhaus. Ganz besonders gilt das aber für die Arvenstube, die Stüvetta aus dem Jahre 1784! Aber auch die weiteren Räumlichkeiten vermitteln eine ganz besondere und beinahe unvergleichliche Atmosphäre.

Nach turbulenten Jahren in der langen Hotelgeschichte – zum Beispiel einer wichtigen Rolle in der TV-Serie „Die Direktorin“, diversen Pächterwechseln und Renovationen – haben wir das Weisse Kreuz Mitte Dezember 2003 neu eröffnet.



Das Weisse Kreuz vor 1889



Hotel Weisses Kreuz - Omnibus