

Allegra! Herzlich willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuti!

Siamo particolarmente impazienti di vedervi in questi tempi non facili, e stiamo facendo di tutto per assicurarci che possiate godervi il vostro soggiorno in modo sicuro e godetevi il vostro soggiorno.

State organizzando una festa di famiglia, una riunione di classe, un seminario? Saremo lieti di consigliarvi e mettere insieme un menu secondo i vostri desideri.

Buona giornata e arrivederci!

Thomas Baer, Ursina Barandun
e tutta la squadra



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 | 6.50 | 9.00 |
| Zuppa d'orzo grigionese | 8.00 | 10.50 |
| Brodo di manzo con strisce di pancake | 7.50 | 10.00 |
| Zuppa di crema di zucca con prugne | 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 |
| Trota della valle dell Albula affumicata, su insalata di foglie con uovo, crostini e dressing al rafano | | 26.00 |

Specialità grigionesi e della casa

porzione piccola

| | | |
|--|-------|-------|
| Piatto grigionese "Bündnerfleisch" bresaola grigionese, prosciutto crudo e "Salsiz" salametti | 21.00 | 29.00 |
| Salsiz salametti | | 12.50 |
| Speck del guardiacaccia | | 12.50 |
| Bergüner Alpkäse formaggio di alpeggio di Bergün dell'Alpe di Chant, stagionale | | 12.50 |
| Hirschwurst salsiccia di cervo servita calda | | 12.50 |
| 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 e "Hirschsalsiz" salametti di cervo | 20.00 | 25.00 |
| Capuns involtini grigionesi <i>vegetariano</i> con bietola in foglie Bio, verdura Bio e uova da allevamento all'aperto | 20.00 | 25.00 |
| 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 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> | 16.50 | 19.50 |
| Ravioli di Magro ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro | 17.50 | 20.50 |
| 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! | | 27.00 |
|--|--|-------|

Secondi piatti

| | |
|---|-------|
| Cordonbleu di melanzane ripieno di "Bündner Bergkäse" formaggio di montagna grigionese e erbe, su risotto alla zucca <i>vegetariano</i> | 26.50 |
| Fette di polenta gratinati, con pesto alle erbe e pomodori serviti con verdure mediterraneo <i>vegetariano</i> | 25.00 |
| Due cotolette di maiale impanate con patate fritte e verdura | 28.50 |
| Cordonbleu di maiale Weisses Kreuz ripieno di groviera saporita, con patate fritte e verdura | 35.00 |
| 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 | 58.00 |
| Tagliata di entrecôte di manzo gratinati con burro „Café de Paris“, con country fries e scalogni saltati | 48.00 |
| Straccetti di filetto di carrè d'agnello cotto in olio d'oliva, con rucola, pomodori ciliegia, aglio e patate dauphine | 39.50 |
| Filetti di trota della Valle dell'Albula al forno con salvia, prosciutto crudo grigionese e risotto al vino bianco, con salsa allo zafferano | 38.50 |

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.

Menu per bambini

| | |
|---|-------|
| Croccanti bastoncini di filetto di pesce con patate fritte 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,
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 |
| „Caramelköpfl“ 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 melarancia | | 12.50 |
| Coppa "Nesselrode" vermicelli, meringhe, gelato alla vaniglia e panna | 9.50 | 12.50 |
| Coppa "Danimarca" gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato caldo e panna | 9.50 | 12.50 |
| Gelato alla vaniglia con Röteli grigionese Kindschi | | 12.00 |
| Sorbetto al limone con Vodka Wyborowa | | 12.00 |
| Sorbetto ai frutti di bosco con Schladerer acquavite di lamponi | | 12.00 |
| Sorbetto alla mela con Calvados Morin | | 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