

Allegra! Herzlich willkommen!  
Welcome! Bienvenue! Benvenuto!

Non vediamo l'ora di vedervi e vi auguriamo "a Guata"  
e un soggiorno piacevole e spensierato!

Molte grazie 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 vegetale<br>con crema d'uova | 7.50 | 10.00 |
| Zuppa di carote e arance           | 7.50 | 10.00 |

## Insalate e antipasti

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Insalata verde  | 7.00 | 9.00  |
| Insalata mista  | 9.00 | 11.00 |
| Insalata di pomodoro e mozzarella<br>con basilico e balsamico   |      | 14.50 |
| Piatto d'insalata mista con uovo  |      | 18.50 |
| Strisce di petto di pollo marinato su cicoria con melone,<br>crema di formaggio e vinaigrette al limone |      | 21.50 |
| Carpaccio di Manzo con olio d'oliva, parmigiano<br>e Aceto Balsamico di Modena                          |      | 23.00 |
| Trota della valle dell'Albula affumicata su insalata verde<br>con uova, crostini e dressing al rafano   |      | 26.00 |
| Wurstsalat (insalata di wurstel) semplice   |      | 14.00 |
| Wurstsalat (insalata di wurstel) garnita  |      | 18.00 |
| Wurst-Käsesalat (insalata di wurstel e formaggio) semplice  |      | 16.00 |
| Wurst-Käsesalat (insalata di wurstel e formaggio) garnita   |      | 20.00 |

*Le trote provengono dall'allevamento Ranch Farsox di Alvaneu Bad  
e il pollo è di provenienza svizzera o dalla Germania*

## Specialità grigionesi e della casa

|   | porzione piccola |       |
|---|------------------|-------|
| <b>Piatto grigionese</b><br>Bündnerfleisch (bresaola grigionese),<br>prosciutto crudo e Salsiz (salametti)  | 21.00            | 29.00 |
| <b>Cervo Salsiz</b> (salametti)   |                  | 12.50 |
| <b>Speck del guardiacaccia</b>  |                  | 12.50 |
| <b>Bergüner Alpkäse</b> (formaggio di alpeggio di Bergün)<br>dell'Alpe di Chant, stagionale   |                  | 12.50 |
| <b>Hirschwurst</b> (salsiccia di cervo) servita calda   |                  | 12.50 |
| <b>Äpler-Magronen</b> con patate e mela a fette   | 15.50            | 18.50 |
| <b>Pizokel fatti in casa</b> con speck e cavolo   | 16.50            | 19.50 |
| <b>Capuns</b> (involtini grigionesi)<br>con foglie di bietola, uova da allevamento all'aperto,<br>prosciutto crudo grigionese, Bündnerfleisch (bresaola<br>grigionese), Landjäger (salamini affumicati),<br>Hirschsalsiz (salametti di cervo) | 20.00            | 25.00 |
| <b>Capuns</b> (involtini grigionesi) vegetariani<br>con bietola in foglie Bio, verdura Bio e uova da<br>allevamento all'aperto  | 20.00            | 25.00 |
| <b>Patate al formaggio di Bergün</b><br>gratinati con gustoso formaggio raclette  | 15.50            | 18.50 |
| <b>Cotoletta del briccone</b><br>due cotolette di maiale impanate servite su un tagliere<br>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

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Spaghetti al Pesto</b><br>basilico, pinoli, parmigiano                        | 16.50 | 19.50 |
| <b>Spaghetti alla Boscaiola</b><br>prosciutto, funghi, panna                     | 16.50 | 19.50 |
| <b>Spaghetti alla Bolognese</b><br>tritato di manzo, pomodori                    | 16.50 | 19.50 |
| <b>Penne all'Arrabbiata</b> <i>molto piccante!</i><br>pomodori, peperoncini      | 16.50 | 19.50 |
| <b>Ravioli di Magro</b><br>ripieni di spinaci e ricotta<br>con salsa di pomodoro | 17.50 | 20.50 |
| <b>Gnocchi di patate</b><br>al burro e salvia                                    | 16.50 | 19.50 |

## Risotto

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Risotto Weisses Kreuz</b><br>con funghi porcini e il delicato aroma<br>dei tartufi bianchi d'Alba in Piemonte | 19.50 | 24.50 |
|--|-------|-------|

## Fonduta

|  |  |       |
|--|--|-------|
| <b>Moitié-Moitié</b> per persona<br>Vacherin e groviera, preparata al momento.<br>Dal Caseificio di Plasselb nel Canton Friburgo -<br>semplicemente buono! |  | 27.00 |
|--|--|-------|

## Secondi piatti

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cordonbleu di melanzane</b> ripieno di Bündner Bergkäse (formaggio di montagna grigionese) e aromi, su risotto ai funghi (vegetariano)           | 26.50 |
| <b>Fette di polenta</b> gratinati, con pesto alle erbe e pomodori serviti con verdure mediterraneo (vegetariano)                                    | 25.00 |
| <b>Due cotolette di maiale</b> impanate con patate fritte e verdura   | 28.50 |
| <b>Cordonbleu di maiale Weisses Kreuz</b> ripieno di groviera saporita, con patate fritte e verdura   | 35.00 |
| <b>Bocconcini di vitello</b> con salsa al basilico, pomodori secchi e Spätzli fatti in casa   | 39.50 |
| <b>Saltimbocca alla romana</b> con risotto allo zafferano   | 39.50 |
| <b>Entrecôte di manzo</b> arrosto con salsa al cognac, con patate fritte e verdure  | 45.00 |
| <b>Tranci d'entrecôte di manzo</b> gratinati con burro „Café de Paris“, con country fries e scalogni saltati  | 48.00 |
| <b>Straccetti di filetto di carrè d'agnello*</b> cotto in olio d'oliva, con rucola, pomodori ciliegia, aglio e patate dauphine                      | 39.50 |
| <b>Filetti di trota della Valle dell'Albula</b> 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.*

\* Può contenere tracce di antibiotici non ormonali.

## Menu per bambini

|  |       |
|--|-------|
| Croccanti bastoncini di filetto di pesce<br>con patate fritte e contorno di insalata | 12.50 |
| Cotoletta impanata<br>con patate fritte e verdura                                    | 12.50 |
| Chicken Nuggets<br>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 filetto di pesce croccante è prodotto con nasello selvatico pescato in Germania e il pollo proviene da e il pollo proviene dalla Svizzera o dalla Germania.*

## Dessert

porzione piccola

Dessert del giorno secondo offerta

|   |      |       |
|---|------|-------|
| 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<br>guarnito con frutti di bosco     |      | 12.00 |
| Frappé con vari gusti di glacé <i>vedi sotto</i>                                      |      | 10.00 |
| Affogato al caffè con gelato alla vaniglia e moca,<br>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,<br>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 Nicole Heinrich, Filisur

a pallina

|  |  |      |
|--|--|------|
| Mela, amaretto, fragola, miele, yogurt, mango, caffè,<br>cioccolato, stracciatella, 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 - Omnibus



