

## 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
Zuppa di cipolle e formaggio dell'Appenzello	7.50	10.00
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	7.50	9.00
Insalata mista	9.50	11.00
Insalata valeriana con uovo e crostini	11.00	12.50
Piatto d'insalata con uovo		18.50
Carpaccio di manzo con olio d'oliva parmigiano e aceto balsamico di Modena		25.00
Trota della valle dell Albula affumicata, su insalata di foglie con uovo, crostini e dressing al rafano		27.50

## Specialità grigionesi e della casa

porzione piccola

<b>Piatto grigionese</b> "Bündnerfleisch" bresaola grigionese, prosciutto crudo e "Salsiz" salametti	21.00	29.00
<b>Salsiz</b> salametti		12.50
<b>Speck del guardiacaccia</b>		12.50
<b>Bergüner Alpkäse</b> formaggio di alpeggio di Bergün dell'Alpe di Chant, stagionale		12.50
<b>Hirschwurst</b> salsiccia di cervo servita calda		12.50
<b>Pizzoccheri</b> con grano saraceno, patate, bietola, aglio e formaggio di montagna	19.50	22.50
<b>Pizokel fatti in casa</b> con speck e cavolo	16.50	19.50
<b>Capuns</b> 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
<b>Capuns</b> involtini grigionesi <i>vegetariano</i> con bietola in foglie Bio, verdura Bio e uova da allevamento all'aperto	20.00	25.00
<b>Patate al formaggio di Bergün</b> con gustoso formaggio raclette gratinato	15.50	18.50
<b>Cotoletta del briccone</b> 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

<b>Spaghetti Aglio Olio</b> olio d'oliva, aglio, peperoncini <i>piccante</i>	17.00	20.00
<b>Spaghetti al Pesto</b> basilico, pinoli e parmigiano	17.00	20.00
<b>Spaghetti alla Boscaiola</b> prosciutto, funghi, panna	17.00	20.00
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> carne tritata, polpa di pomodoro	17.00	20.00
<b>Penne all'Arrabbiata</b> pomodori, peperoncino <i>molto piccante!</i>	17.00	20.00
<b>Ravioli di Magro</b> ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro	18.00	21.00
<b>Gnocchi di patate</b> con burro e salvia	17.00	20.00

## Risotto

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

## Fonduta

<b>Moitié-Moitié a persona</b> Vacherin e groviera, preparata al momento. Dal Caseificio di Plasselb nel Cantone Friburgo. Semplicemente buona!	28.00
--	-------

## Secondi piatti

<b>Cordonbleu di melanzane</b> ripieno di "Bündner Bergkäse" formaggio di montagna grigionese e erbe, su risotto alla zucca <i>vegetariano</i>	27.00
<b>Fette di polenta</b> gratinati, con pesto alle erbe e pomodori, verdure mediterraneo <i>vegetariano</i>	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	41.50
<b>Saltimbocca alla romana</b> con risotto allo zafferano	41.50
<b>Entrecôte di manzo</b> con salsa alla crema di cognac, gratin di patate e verdura	45.00
<b>Tagliata di entrecôte di manzo</b> gratinati con burro „Café de Paris“, country fries e scalogni saltati	48.00
<b>Strisce di sella di agnello</b> arrostate 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	39.50

## 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 essere stato prodotto con stimolatori delle prestazioni non ormonali, come gli antibiotici.

## Menu per bambini

Croccanti bastoncini di filetto di pesce con patate fritte e contorno d'insalata	13.50
Cotoletta di maiale impanata con patate fritte e verdura	13.50
Chicken Nuggets con patate fritte e contorno d'insalata	13.50
Spaghetti alla Bolognese	11.50
Spaghetti al pomodoro	9.50
Wurstel Wienerli e patate fritte	10.50



*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
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 Panificio 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