

Allegra! Herzlich willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuto!

Wir freuen uns auf Sie und wünschen «a Guata»
und einen schönen, unbeschwerten Aufenthalt!

Herzlichen Dank 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 und Nudeln	7.50	10.00
Orangen-Karottensuppe	7.50	10.00
Kräutercrèmesuppe	7.50	10.00

Salate & Vorspeisen

Grüner Salat	7.50	9.00
Gemischter Salat	9.50	11.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum und Balsamico		14.50
Salatteller mit Ei		18.50
Marinierte Pouletbrust Tranchen auf Chicorée mit Melone, Frischkäse und Limetten Vinaigrette		22.00
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Balsamico aus Modena		22.00
Geräucherte Albula-Forelle auf Blattsalat mit Ei, Croûtons und Meerrettichdressing		27.50
Wurstsalat einfach		14.00
Wurstsalat garniert		18.00
Wurst-Käsesalat einfach		16.00
Wurst-Käsesalat garniert		20.00

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

Bündner & Haus Spezialitäten

kleine Portion

Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz	21.00	29.00
Salsiz		12.50
Wildhüterspeck		12.50
Bergüner Alpkäse von der Alp digl Chant, saisonal		12.50
Hirschwurst warm serviert		12.50
Äpler-Magronen mit Kartoffeln und Apfelschnitzen	16.50	19.50
Pizokel hausgemacht mit Speck und Kohl	16.50	19.50
Capuns mit Bio-Mangoldblättern, Freilandeiern, Rohschinken, Bündnerfleisch, Landjäger, Hirschsalsiz	20.00	25.00
Capuns vegetarisch mit Bio-Mangoldblättern, Biogemüse und Freilandeiern	20.00	25.00
Bergüner Käsekartoffeln mit würzigem Raclettekäse überbacken	16.50	19.50
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, Salsiz, Speck und Hirschwurst aus der
Fillisurer Hausmetzgerei Erwin Eggenberger.*

Pasta

kleine Portion

Spaghetti al Pesto Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	17.00	20.00
Spaghetti Boscaiolo Schinken, Pilze, Rahm	17.00	20.00
Spaghetti Bolognese Rindsgehacktes, Tomaten	17.00	20.00
Penne all'Arrabbiata <i>scharf!</i> Tomaten, Peperoncini	17.00	20.00
Ravioli di Magro gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Tomatensauce	18.00	21.00
Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter	17.00	20.00

Risotto

Risotto Weisses Kreuz mit Steinpilzen und dem feinen Aroma von weissen Trüffeln aus Alba im Piemont	19.00	22.00
--	-------	-------

Fondue

Moitié-Moitié pro Person Vacherin & Gruyère, frisch zubereitet, aus der Dorfkäserei von Plasselb im Kanton Fribourg – einfach gut!		28.00
--	--	-------

Hauptspeisen

Auberginen-Cordonbleu gefüllt mit Bündner Bergkäse und Kräutern, auf Rucolarisotto (vegetarisch)	27.00
Polentaschnitten gratiniert, mit Kräuter-Tomaten Pesto und mediterranem Gemüse (vegetarisch)	25.00
Zwei Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Schweins-Cordonbleu Weisses Kreuz gefüllt mit würzigem Gruyère, mit Pommes frites und Gemüse	35.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten und hausgemachten Spätzli	41.50
Saltimbocca alla romana mit Safran-Risotto	41.50
Rindsentrecôte gebraten mit Cognac-Rahmsauce, Country Fries und Gemüse	45.00
Tranchen vom Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Country Fries und sautierten Schalotten	48.00
Lammrückenfiletstreifen* in Olivenöl gebraten mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch und Dauphinekartoffeln	39.50
Albulataler Forellenfilets gebraten mit Safransauce, Salbei, Bündner Rohschinken und Weisswein-Risotto	39.50

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 Pommes frites und Salatbeilage	13.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	13.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	13.50
Spaghetti Bolognese	11.50
Tomaten Spaghetti	9.50
Wienerli & Pommes frites	10.50



*Das Knusperfischfilet wird aus Zander (EU) zubereitet
und auch das Poulet stammt aus der EU.*

Desserts

kleine Portion

Tagesdessert nach Angebot

Emmentaler Meringues mit Rahm	7.00	10.00
Karamelköpflli hausgemacht, 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 <i>siehe unten</i>		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 von Kindschi		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 Nicole 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