

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 di pollame con brunoise e tagliatelle	7.50	10.00
Zuppa di carote e arance	7.50	10.00
Zuppa di erbe	7.50	10.00

Insalate e antipasti

Insalata verde	7.50	9.00
Insalata mista	9.50	11.00
Insalata di pomodoro e mozzarella con basilico e balsamico		14.50
Piatto d'insalata mista con uovo		18.50
Strisce di petto di pollo marinato su cicoria con melone, crema di formaggio e vinaigrette al limone		22.00
Carpaccio di Manzo con olio d'oliva, parmigiano e Aceto Balsamico di Modena		22.00
Trota della valle dell'Albula affumicata su insalata verde con uova, crostini e dressing al rafano		27.50
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 dall'UE.*

Specialità grigionesi e della casa

porzione piccola

Piatto grigionese Bündnerfleisch (bresaola grigionese), prosciutto crudo e Salsiz (salametti)	21.00	29.00
Cervo 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
Äpler-Magronen con patate e mela a fette	16.50	19.50
Pizokel fatti in casa con speck e cavolo	16.50	19.50
Capuns (involtini grigionesi) con foglie di bietola, uova da allevamento all'aperto, prosciutto crudo grigionese, Bündnerfleisch (bresaola grigionese), Landjäger (salamini affumicati), Hirschsalsiz (salametti di cervo)	20.00	25.00
Capuns (involtini grigionesi) vegetariani con bietola in foglie Bio, verdura Bio e uova da allevamento all'aperto	20.00	25.00
Patate al formaggio di Bergün gratinati con gustoso formaggio raclette	16.50	19.50
Cotoletta del briccone due cotolette di maiale impanate servite su un tagliere 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

Spaghetti al Pesto basilico, pinoli, parmigiano	17.00	20.00
Spaghetti alla Boscaiola prosciutto, funghi, panna	17.00	20.00
Spaghetti alla Bolognese tritato di manzo, pomodori	17.00	20.00
Penne all'Arrabbiata <i>molto piccante!</i> pomodori, peperoncini	17.00	20.00
Ravioli di Magro ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro	18.00	21.00
Gnocchi di patate al burro e salvia	17.00	20.00

Risotto

Risotto Weisses Kreuz con funghi porcini e il delicato aroma dei tartufi bianchi d'Alba in Piemonte	19.00	22.00
--	-------	-------

Fonduta

Moitié-Moitié per persona Vacherin e groviera, preparata al momento. Dal Caseificio di Plasselb nel Canton Friburgo - semplicemente buono!		28.00
--	--	-------

Secondi piatti

Cordonbleu di melanzane ripieno di Bündner Bergkäse (formaggio di montagna grigionese) e aromi, su risotto ai funghi (vegetariano)	27.00
Fette di polenta gratinati, con pesto alle erbe e pomodori serviti con verdure mediterraneo (vegetariano)	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	41.50
Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano	41.50
Entrecôte di manzo arrosto con salsa al cognac, con patate fritte e verdure	45.00
Tranci d'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	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 contenere tracce di antibiotici non ormonali.

Menu per bambini

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



*Il filetto di pesce croccante è preparato con luccioperca (UE),
e anche il pollo proviene dall'UE.*

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 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, 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, pesto alla menta piperita, panna		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 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, 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

