



Menu Hotel Guidon Bivio

Benvenuti a Bivio, il villaggio delle rocce sulla linea di spartiacque – dove l'acqua scorre in tre direzioni: verso il Mare del Nord, il Mar Nero e il Mediterraneo. Circondato da imponenti formazioni rocciose, il paesaggio alpino caratterizza non solo il villaggio, ma anche la nostra cucina.

Nella nostra cucina uniamo la tradizione alpina a nuove idee: molte erbe, insalate e spezie provengono direttamente dal nostro orto. Ogni piatto racconta una piccola storia – ispirata alle montagne, alla regione e ai viaggi del nostro chef Michelle Togni, che porta con sé esperienze dall'Italia, Perth, Bali e Tokyo.

Tutti i prodotti di carne provengono esclusivamente dalla Svizzera, il pesce arriva dalla Danimarca. Il formaggio è prodotto nella latteria locale Chascharia Savognin. Il nostro pane proviene dalla Svizzera.

Avviso per persone con allergie

Nel nostro menù, i possibili allergeni sono contrassegnati con i simboli riportati sopra.

Per qualsiasi domanda rivolgetevi al nostro team – saremo felici di aiutarvi.

1. Cereali contenenti glutine

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa / Solfiti

13. Lupini

14. Molluschi



vegetarisch



glutenfrei



vegan



Vorspeisen

-  **Piatto freddo dei Grigioni** ^{7,12} CHF 14.–
Una selezione di specialità locali – carne e formaggio delle valli circostanti, tagliati freschi.
-  **Vitello tonnato** ^{3,4,10}
Tradizionale ricetta piemontese fatta con vitello cotto a bassa temperatura servito con salsa tonnata. Un grande classico della cucina estiva italiana. CHF 14.–
piatto principale CHF 32.–
-  **Bruschetta con pomodorini e mozzarella di bufala** ^{1,7} CHF 12.–
Servita con rucola ed erbe fresche del nostro orto – semplice, classica, resca.
 *Possibile anche vegano*
-  **Parmigiana di melanzane** ⁷ CHF 14.–
Una versione leggera e moderna di un classico del sud Italia, reinterpretata da Michele.
 *Possibile anche vegano.*

Salate

-   **Insalata mista** CHF 10.–
Fresca dall'orto, con condimento francese o condimento italiano vegano.
-   **Insalata caprese** CHF 11.–
Insalata classica con pomodoro, mozzarella e basilico.
-   **Verdure al vapore** CHF 12.–
Verdure di stagione cotte al vapore – gusto puro.

Zuppe

-   **Minestrone di verdure** CHF 11.–
Un classico vegano saporito con verdure fresche di stagione.
- Zuppa del giorno** CHF 10.–
Chiedete al nostro team la zuppa del giorno.



Contorni

-   **Crostoni di polenta**
Fette di polenta dorate e croccanti – semplici e deliziose CHF 8.–
-   **Riso al vapore**
Un accompagnamento delicato per molti piatti. CHF 8.–
-   **Patatine fritte**
Croccanti, dorate e sempre amate. CHF 8.–
-   **Verdure miste saltate**
Verdure fresche saltate con erbe aromatiche. CHF 8.–

Piatti principali

-   **Risotto alle barbabietole con gorgonzola e noci** ^{7,8,12} CHF 25.–
Un omaggio alle Alpi: con barbabietole rosse locali, arricchito con gorgonzola e noci.
-  **Gnocchi fatti in casa** *possibile anche* 
tagliatelle o tagliolini fatti in casa ^{1,3}
I nostri gnocchi sono fatti in casa – la pasta è fresca e locale.
-  **con sugo di pomodoro e basilico** CHF 23.–
cacio e pepe o salsa ai 5 formaggi ⁷ CHF 25.–
con salsa bolognese ^{9,12} CHF 25.–
-   **Polpette di lenticchie con curry verde e riso al vapore** CHF 26.–
Una specialità vegetale ispirata ai viaggi asiatici di Michele.
- Guancette di vitellone brasate al rosé con crostoni di polenta** ^{9,12} CHF 32.–
Guancette di vitello brasate a lungo, servite con crostoni di polenta croccanti.
-  **Tagliata di manzo con rucola e parmigiano e patatine fritte** ⁷ CHF 36.–
Carne di manzo alla griglia tagliata sottile – servita con rucola e parmigiano e patatine.
- Costoletta di maiale alla milanese (impanata) con salsa ai funghi** ^{1,12} - **o ai 3 pepi** ^{1,12} **con patatine fritte** ^{1,3,7} CHF 34.–
Un piatto sostanzioso e croccante – ispirato alla cucina lombarda.



Dolci



Crème brûlée

Un classico della cucina francese – con delicato aroma di vaniglia e crosta caramellata.

CHF 9.–



Mousse al cioccolato

Soffice, leggera e cioccolatosa

CHF 10.–



Panna cotta con frutti di bosco o salsa al mango

Un classico a sud delle Alpi – con salsa di frutta di stagione
Disponibile anche vegano

CHF 8.–

Tiramisù

Probabilmente il 'cheesecake' più famoso al mondo: un dessert cremoso del Veneto – creato da casalinghe ingegnose come vero pick-me-up.

CHF 12.–

I nostri gusti di gelato



Mango



Arancia rossa



Pistacchio



Vaniglia

Possibile anche vegano.



Sorbetto al lampone



Sorbetto al limone



Fragola



Cioccolato

Possibile anche vegano.



Stracciatella



Caffè

Topping



Panna



Cioccolato



Caramello



Lampone

Prezzo per pallina
Topping

CHF 3.–
CHF 1.–

Tutti i prezzi si intendono inclusivo IVA 8.1%