



Menükarte Hotel Guidon Bivio

Willkommen in Bivio, dem Felsendorf an der Wasserscheide – wo das Wasser in drei Himmelsrichtungen fließt: zur Nordsee, zum Schwarzen Meer und zum Mittelmeer. Umgeben von markanten Felsformationen, prägt die alpine Landschaft nicht nur das Dorf, sondern auch die Küche.

In unserer Küche verbinden wir alpine Tradition mit neuen Ideen: viele Kräuter, Salate und Gewürze stammen direkt aus unserem Garten. Jedes Gericht erzählt eine kleine Geschichte – inspiriert von den Bergen, der Region und den Reisen unseres Küchenchefs Michelle Togni, der Erfahrungen aus Italien, Perth, Bali und Tokio mitgebracht hat.

Alle Fleischprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz, der Fisch stammt aus Dänemark. Der Käse wird in der lokalen Käserei Chascharia Savognin hergestellt. Unser Brot beziehen wir aus der Schweiz.

Hinweis für Allergiker

In unserer Speisekarte sind mögliche Allergene mit den obenstehenden Symbolen gekennzeichnet.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Team – wir helfen Ihnen gerne weiter.

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch

8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid / Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere



vegetarisch



glutenfrei



vegan



Vorspeisen



Bündner Plättli ^{7,12}

CHF 14.–

Eine feine Auswahl lokaler Spezialitäten – Fleisch und Käse aus den umliegenden Tälern, frisch geschnitten.



Vitello tonnato ^{3,4,10}

CHF 14.–

Als Hauptgang

CHF 32.–

Zart gegartes Kalbfleisch, dünn geschnitten und mit feiner Thunsauce serviert – ein Klassiker aus dem Piemont



Bruschetta mit Cherrytomaten und Büffelmozzarella ^{1,7}

CHF 12.–

Serviert mit Rucola und Kräutern aus unserem Garten – frisch und klassisch.



auch vegan erhältlich



Parmigiana mit Auberginen ⁷

CHF 14.–

Leichter Südtalien-Klassiker interpretiert von Michelle. auch vegan erhältlich



Salate



Gemischter Salat

CHF 10.–

Frisch aus dem Garten, mit französischem ^{3,10} Dressing oder veganem italienischem Dressing.



Caprese-Salat ⁷

CHF 11.–

Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl – klassisch und erfrischend.



Gedämpftes Gemüse

CHF 12.–

Saisonales Gemüse – purer Genuss.

Suppen



Gemüseminestrone ⁹

CHF 11.–

Ein herzhafter, veganer Klassiker mit frischem Gemüse.

Tagessuppe

CHF 10.–

Fragen Sie unser Team nach der heutigen Suppe.



Beilagen

-   **Polenta-Croutons** CHF 8.–
Knusprig gebratene Polenta – einfach und köstlich.
-   **Gedämpfter Reis** CHF 8.–
Als sanfte Beilage zu vielen Gerichten.
-   **Pommes Frites** CHF 8.–
Knusprig, goldgelb und immer beliebt.
-   **Sautiertes Mischgemüse** CHF 8.–
Frisch gebratenes Gemüse mit feinen Kräutern.

Hauptgerichte

-   **Randen-Risotto mit Gorgonzola und Baumnüssen** ^{7,8,12} CHF 25.–
Eine Hommage an die Alpen: mit roten Randen aus der Region, verfeinert klassischem Gorgonzola und Nüssen.
- Hausgemachte Gnocchi** auch  erhältlich
frische Tagliatelle, frische Tagliolini ^{1,3}
-  Tomaten-Basilikum-Sauce CHF 23.–
 Cacio e Pepe ⁷ oder 5-Käse-Sauce ⁷ CHF 25.–
Bolognese ^{9,12} CHF 25.–
-   **Linsenbällchen mit grünem Curry und gedämpftem Reis** CHF 26.–
Pflanzliche Spezialität, inspiriert von Michelle in Asien.
- Geschmorte Jungrindsbäggli mit Rosé und Polenta-Croutons** ^{9,12} CHF 32.–
Geschmorte Kalbsbäggli mit knusprigen Polentaschnitten.
-  **Rindstagliata mit Rucola und Parmesan** ⁷ CHF 36.–
Fein aufgeschnittenes, gegrilltes Rindfleisch – serviert mit Rucola, Parmesan und einer kleinen Schale Pommes.
- Schweinskotelett „Milanese“ (paniert)** CHF 34.–
mit Pilz ^{1,12} - oder 3-Pfeffer-Sauce, ^{1,12}
dazu Pommes Frites ^{1,3,7}
Herzhaftes, knuspriges Gericht aus der lombardischen Küche.



Desserts



Crème brûlée

Ein herzhaftes, knuspriges Gericht – inspiriert von der lombardischen Küche.

CHF 9.–



Schoggimousse

Locker, luftig und schokoladig

CHF 10.–



Panna Cotta mit Waldbeeren oder Mango

Ein Klassiker südlich der Alpen – mit fruchtiger Sauce.
auch vegan erhältlich

CHF 8.–

Tiramisù

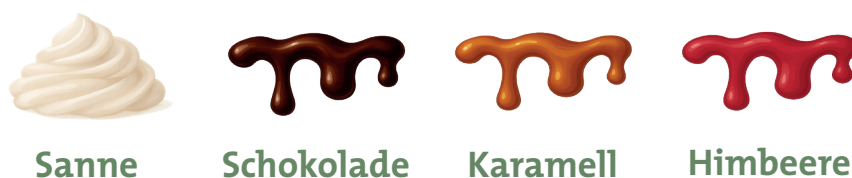
Der bekannteste „Käsekuchen“ der Welt – cremiges Dessert aus Venetien, erfunden als echtes Pick-me-up.

CHF 12.–

Unsere Eissorten



Topping



Preiss pro kugel
Topping

CHF 3.–
CHF 1.–

Alle Preise in CHF inklusive 8.1%