



# Menükarte

*Wo die Berge Ruhe schenken,  
darf gutes Essen Wärme schenken.*



## 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 Savgognin 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. Erdnüsse       | 8. Krebstiere                |
| 2. Schalenfrüchte | 9. Glutenhaltiges Getreide   |
| 3. Milchprodukte  | 10. Lupinen                  |
| 4. Weichtiere     | 11. Senf                     |
| 5. Fisch          | 12. Sellerie                 |
| 6. Sesam          | 13. Schwefeldioxid / Sulfite |
| 7. Soja           | 14. Eier                     |



vegetarisch



glutenfrei



vegan



## Vorspeisen

	<b>Bündner Kaltplatte</b> 3	CHF 20.-
	<i>Feine lokale Spezialitäten – Fleisch und Käse aus den umliegenden Tälern, frisch geschnitten.</i>	
	<b>Zartes Kalb mit Radicchio und cremigem Gorgonzola</b> 3	CHF 20.-
	<i>Ein Zusammenspiel von Zartheit, gegart auf niedriger Temperatur und kräftigem Geschmack.</i>	
	<b>Warme Bruschetta mit Schwein, Schafkäse und Äpfeln</b> 3,9	CHF 16-
	<i>Knusprige warme Bruschetta mit Schweinefleisch, cremigem Schafkäse und leicht süßlichen Äpfeln.</i>	
	<b>Auberginen alla Parmigiana</b> 3	CHF 15.-
	<i>Leichter Südalien-Klassiker interpretiert von Michelle.</i>	
	<i>auch vegan erhältlich</i>	

## Salate

	<b>Gemischter Salat</b>	CHF 10.-
	<i>Frisches Gemüse mit französischem 14,11 Dressing oder veganem italienischem Dressing.</i>	
	<b>Salat mit Oktopus und Kartoffeln</b> 3	CHF 20.-
	<i>Frisch und mediterran, mit Oktopus und Kartoffeln.</i>	
	<b>Gedämpftes Gemüse</b>	CHF 12.-
	<i>Saisonales Gemüse – purer Genuss.</i>	
	<b>Salat mit Rucola, Birnen und Baumnüssen</b>	CHF 12.-
	<i>Eine Kombination aus süßen und knackigen Aromen.</i>	
	<b>Radicchio mit gerösteten Pinienkernen und Schafkäse</b> 2,3	CHF 12.-
	<i>Ein Mix aus Bitterkeit, Knusprigkeit und Würze.</i>	

## Suppe

	<b>Gemüseminestrone</b> 12	CHF 12.-
	<i>Ein veganer Klassiker mit frischem Gemüse.</i>	
	<b>Tagessuppe</b>	CHF 12.-
	<i>Fragen Sie unser Team nach der heutigen Suppe.</i>	



## Unsere hausgemachte Pasta

Unter der Leitung von Küchenchef Michele Togni wird jede Pasta in unserer Küche handwerklich hergestellt. Mit viel Leidenschaft und einem tiefen Respekt für regionale Produkte verbindet unser Team traditionelle italienische Einflüsse mit alpiner Bodenständigkeit – für eine authentische, einfache und gute Küche, die von Herzen kommt.

**Stelle dir deinen Pastateller selbst zusammen.**

Wähle aus vier hausgemachten Pastasorten und kombiniere sie mit einer unserer vier Saucen. Unsere Pasta wird mit Parmesan dekoriert – wenn du darauf verzichten möchtest, gib dem Service bitte Bescheid.

### Pastasorten

Pappardelle



14,9

Tagliatelle



14,9

Spaghetti alla Chitarra



14,9

Kartoffelnocchi



auch vegan  
glutenfrei  
erhältlich



### Tomate & Basilikum

Einfach und aromatisch, mit frischen Tomaten und Basilikum.

CHF 23.–



### Bolognese

Das klassische Fleischragout, langsam geschmort.

CHF 25.–



### Vier-Käse-Sauce

Ein Zusammenspiel intensiver, cremiger Aromen.

CHF 26.–



### Pesto aus Rucola & getrockneten Tomaten

Ein originelles, aromatisches Pesto.

CHF 24.–



## Hauptgerichte

	<b>Wildschweineintopf mit Polenta</b> 12 <i>Ein kräftiges, traditionelles Gericht aus den südlichen Alpen.</i>	CHF 34.-
	<b>Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout</b> 9, 14, 12 <i>Frische Pasta mit Wildschweinragout.</i>	CHF 34.-
	<b>Kalbs-Ossobuco mit Mailänder Risotto</b> 3, 9, 12 <i>Ein lombardischer, aromatischer Klassiker.</i>	CHF 38.-
	<b>Tagliata vom Rind mit Senfcreme und in Soja mariniertem Gemüse, dazu Pommes Zartes, aromatisches Fleisch mit Gemüsebeilage</b> <i>Zartes, aromatisches Fleisch mit Gemüsebeilage</i>	CHF 41.-
	<b>Panierte Schweinsmedaillons mit Pilz- oder Pfeffersauce und Pommes frites</b> 9, 14, 3 <i>Ein herhaftes Gericht mit feinen Saucen.</i>	CHF 35.-
	<b>Vegane Bällchen im grünen Curry mit Reis &amp; Gemüse</b> <i>Inspiriert von den Asienreisen unseres Küchenchefs.</i>	CHF 31.-
	<b>Grosse Salatvariation</b> 7, 6 (wahlweise: Poulet/Thunfisch/Tofu) <i>Eine frische, vielseitige Option.</i>	CHF 24.-/27.-
	<b>Risotto mit Kürbis, Kastanien und Speckwürfeln</b> 3 <i>Ein reichhaltiges, cremiges Herbstgericht.</i>	CHF 27.-

## Beilagen

	<b>Polenta-CROUTONS</b> <i>Goldbraun und aromatisch.</i>	CHF 8.-
	<b>Gedämpfter Reis</b> <i>Als sanfte Beilage zu vielen Gerichten.</i>	CHF 8.-
	<b>Pommes Frites</b> <i>Knusprig, goldgelb und immer beliebt.</i>	CHF 8.-/10.-
	<b>Gemischtes Gemüse gedämpft</b> <i>Leicht und gesund.</i>	CHF 8.-/10.-

## Desserts

### Moka Crème brûlée 3,14

*Ein französischer Klassiker mit Kaffeernote.*

CHF 10.-

### Schoggimousse 3,2

*Locker, luftig und schokoladig*

CHF 10.-

### Panna Cotta mit Waldbeeren oder Mango



*Ein alpiner Klassiker mit fruchtiger Sauce.*

auch vegan erhältlich

CHF 8.-



### Tiramisù 3,14, 9

*Der berühmteste „Käsekuchen“ der Welt.*

CHF 11.-

### Torte der Woche

*Bitte fragen Sie unser Team nach den Allergenen.*

CHF 10.-

## Unsere Eissorten



Mango



Blutorangen



Pistazie



Vanille



also vegan available



Erdbeere



Himbeere  
Sorbet



Zitronen  
Sorbet



Schokolade  
also vegan available



Stracciatella



Cafe

## Topping



Sanne



Schokolade



Karamell



Himbeere

Preiss pro kugel

CHF 3.-

Topping

CHF 1.-

Alle Preise in CHF inklusive 8.1%