



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 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. 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



 **Bündner Kaltplatte** ³ CHF 20.–
Feine lokale Spezialitäten – Fleisch und Käse aus den umliegenden Tälern, frisch geschnitten.

 **Zartes Kalb mit Radicchio und cremigem Gorgonzola** ³ CHF 20.–
Ein Zusammenspiel von Zartheit, gegart auf niedriger Temperatur und kräftigem Geschmack.

Warme Bruschetta mit Schwein, Schafkäse und Äpfeln ^{3, 9} CHF 16.–
Knusprige warme Bruschetta mit Schweinefleisch, cremigem Schafkäse und leicht süsslichen Äpfeln.

  **Auberginen alla Parmigiana** ³ CHF 15.–
 *Leichter Südtalien-Klassiker interpretiert von Michelle.*
auch vegan erhältlich


Salate

  **Gemischter Salat** CHF 10.–
Frisches Gemüse mit französischem ^{14,11} Dressing oder veganem italienischem Dressing.

 **Salat mit Oktopus und Kartoffeln** ³ CHF 20.–
Frisch und mediterran, mit Oktopus und Kartoffeln.

  **Gedämpftes Gemüse** CHF 12.–
Saisonales Gemüse – purer Genuss.

  **Salat mit Rucola, Birnen und Baumnüssen** CHF 12.–
Eine Kombination aus süssen und knackigen Aromen.

 **Radicchio mit gerösteten Pinienkernen und Schafkäse** ^{2, 3} CHF 12.–
Ein Mix aus Bitterkeit, Knusprigkeit und Würze.

Suppe

  **Gemüseminestrone** ¹² CHF 12.–
Ein veganer Klassiker mit frischem Gemüse.

Tagessuppe CHF 12.–
Fragen Sie unser Team nach der heutigen Suppe.



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

Kartoffelgnocchi



auch vegan
glutenfrei
erhältlich

CHF 23.–



Tomate & Basilikum

Einfach und aromatisch, mit frischen Tomaten und Basilikum.



Bolognese ¹²

Das klassische Fleischragout, langsam geschmort.

CHF 25.–



Vier-Käse-Sauce ³

Ein Zusammenspiel intensiver, cremiger Aromen.

CHF 26.–




Pesto aus Rucola & getrockneten Tomaten ²

Ein originelles, aromatisches Pesto.

CHF 24.–




Hauptgerichte

 **Wildschweineintopf mit Polenta** ¹² CHF 34.–
Ein kräftiges, traditionelles Gericht aus den südlichen Alpen.

Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout ^{9, 14, 12} CHF 34.–
Frische Pasta mit Wildschweinragout.

Kalbs-Ossobuco mit Mailänder Risotto ^{3, 9, 12} CHF 38.–
Ein lombardischer, aromatischer Klassiker.

 **Tagliata vom Rind mit Senfcreme und in Soja mariniertem Gemüse, dazu Pommes** ^{11, 3, 7} CHF 41.–
Zartes, aromatisches Fleisch mit Gemüsebeilage


Panierte Schweinsmedaillons mit Pilz- oder Pfeffersauce und Pommes frites ^{9, 14, 3} CHF 35.–
Ein herzhaftes Gericht mit feinen Saucen.



  **Vegane Bällchen im grünen Curry mit Reis & Gemüse** CHF 31.–
Inspiziert von den Asienreisen unseres Küchenchefs.

 **Grosse Salatvariation** ^{7, 6} CHF 24.–/27.–
(wahlweise: **Poulet/Thunfisch/Tofu**)
Eine frische, vielseitige Option. 

 **Risotto mit Kürbis, Kastanien und Speckwürfeln** ³ CHF 27.–
Ein reichhaltiges, cremiges Herbstgericht.

Beilagen

  **Polenta-Croutons** CHF 8.–
Goldbraun und aromatisch.

  **Gedämpfter Reis** CHF 8.–
Als sanfte Beilage zu vielen Gerichten.

  **Pommes Frites** CHF 8.–/10.–
Knusprig, goldgelb und immer beliebt.

  **Gemischtes Gemüse gedämpft** CHF 8.–/10.–
Leicht und gesund.



Desserts

Moka Crème brûlée ^{3, 14}

Ein französischer Klassiker mit Kaffeenote.

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



Topping



Alle Preise in CHF inklusive 8.1%