

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL SOLARIA BIVIO



HOTEL SOLARIA
Bivio

LIEBE GÄSTE

Gerne informieren wir Sie an dieser Stelle über die Herkunft unsere Grundprodukte.

Beste Qualität, sorgfältiger Einkauf und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen. Wir achten auf ein ausgewogenes und saisonales Angebot sowie auf kurze Transportwege, indem wir Produkte meist aus der Region beziehen.

Unsere Trockenfleisch-, Speck-, Schinken- und Wurstspezialitäten stammen vom regionalen Metzger. Das Schmor- und Kurzgebratene vom Rind, Kalb und Schwein sowie unser Poulet stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Die Forellen stammen entweder aus heimischen Gewässern oder aus regionalen Zuchten.

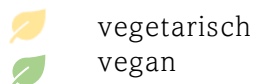
Unser Brot beziehen wir aus der Schweiz, aus Frankreich, den Niederlanden und Deutschland.

INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER

Unsere Gerichte können nicht sichtbare Nüsse, Kerne, Sellerie usw. enthalten. Bei Fragen zu allergenen Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Unsere Gerichte sind ebenfalls folgendermassen gekennzeichnet:

1 Eier	6 Milch und Laktose	11 Sellerie
2 Erdnüsse	7 Soja	12 Sulfite und Schwefeldioxid
3 Fisch	8 Sesam	13 Senf
4 Schalenfrüchte	9 Weichtiere	14 Lupinen
5 Glutenthaltiges Getreide	10 Krebstiere	



Salate

-  Blattsalat
9.80
-  Bunter gemischter Salat ^{5,4,8}
mit Croûtons, Kräutern und Kernen
10.80

Wahlweise mit:

- Französischem Dressing ^{1,6,13}
- Italienischem Dressing ¹³
- Hausdressing ^{1,6,13}

Vorspeisen

- Rindstatar alla Solaria ^{1,5,6}
27.00 / 39.50
-  Friséesalat ⁶
mit Birnen und Cagiolin-Käse
18.00
- Salat mit geräuchertem Lachs ^{7,8}
Quinoa, Avocado und Randen-Hummus
19.50
-  Randen-Tatar ⁷
mit Champignons, veganem Feta und
Nüssen
17.00
-  Quinoa-Salat ⁷
mit Avocado und veganem Feta
17.00

Suppen

-  Brotsuppe ^{1,5,6}
mit Brennesselkäse und Ei
14.00
- Bündner Gerstensuppe ^{6,11,12}
13.00
-  Vegane Bündner Gerstensuppe ^{5,11,12}
13.00
- Tagessuppe
9.50

Bündner Spezialitäten

- Bündner Teller mit Käse ^{6,4}
29.50
- Bündner Capuns ^{1,5,6,11}
in feiner Käse-Sauce gratiniert
26.50
-  Vegetarische Bündner Capuns ^{1,5,6,11}
in feiner Käse-Sauce gratiniert
26.50
-  Capunet «Spinatspätzli» ^{1,5,6}
mit Salbeibutter und Bergkäse gratiniert
25.00
- Bauernrösti ^{1,6}
mit Speck, Käse und Spiegelei
26.50

Pasta und Reis

Risotto Cacio e Pepe ^{3,6}
aus 36 Monate gereiftem Reis,
serviert mit Zanderfilet vom Gril
32.00

Mezzi Paccheri alla Bolognese ⁵
mit Kalb- und Rindfleisch
25.00

Kartoffelgnocchi ^{5,3}
mit Tomaten, Basilikum und Bottarga
27.00

Pizzocheri della Valtellina ^{5,6}
25.00

Hauptgänge Fleisch

Mailänder Kalbskotelett ^{5,1}
mit Tomate und Rucola
39.50

Schweinefilet ^{5,6,13}
an Cremona-Senf-Glasur, dazu Fenchel,
Kartoffeln und Kichererbsen
34.00

Rindfleischspiesschen ⁵
mit Zitrone, Guanciale, Kartoffeln und
geräuchertem Gemüse
42.00

Lammkarree
mit Auberginen, Minze und Himbeeren
45.00

Hauptgänge Fisch

Forelle «Mugnaia» ^{5,6}
mit Spinat und Schwarzkartoffeln
42.00

Nordisches Rösti ⁶
mit geräuchertem Lachs, Spinat, Dill und
Blumensauce
29.50

Hautgänge Vegan

 Erbsen-Minz-Frikadellen ⁵
mit gelber Tomatenconsommé und
Bohnenkraut
27.00

 Vegane Pizzoccheri ^{2,5}
25.00

 Kartoffelgnocchi ⁵
mit Tomaten und Basilikum
26.00

Wild-Zeit

Suppe

Apfel-Kastanien-Suppe ^{11,12}
mit Gams-Salsiz
18.50

Vorspeisen

Hirschcarpaccio ^{6,7}
mit Apfel, Ananas, Roter Bete und Jo-
ghurt
27.00

Jägerplatte ^{6,12}
mit Entenpastete, Hirschsalsiz, Hirschsa-
lami, Gamsbraten, Wildschweinschinken,
Steinbock-Salsiz und Heidelbeermousse
an Holunderessig
28.00

Extra Beilagen zum Wild

Spätzli ^{1,5,6}
Rotkohl ¹²
Brokkoli ⁰
Kastanien
Weinbirnen ¹²
Polenta ⁵
8.50

Hauptgerichte

Ravioli vom Murmeltier ^{1,5,6}
Buttermilchsauce, Mostarda di Verona
und Sanddornbeeren
29.00

 Butternuss-Risotto ⁶
mit Taleggio-Eis
28.00

Wild-Capuns ^{1,5,6,11}
im Steinpilzfondue, gratinierte Birnen,
Walnüsse und Gorgonzola
25.00

Hirschpfeffer «Beiva» ^{5,11,12}
mit Speck, Stachelbeeren, Croûtons, Fei-
gen, Pfifferlingen und klassischen Wild-
beilagen
44.00

Rehrücken (Loin) ^{5,6,12}
sanft gegart, mit Polenta-Gnocchi, Scho-
koladensauce, Birnen in Merlot und gla-
sierten Maronen
48.00

 Vegi Wild-Teller ^{1,5,6}
mit Kürbismousse, Rotkohl, Brokkoli,
Maronen, Polenta-Flan und Spätzli
32.00

Dessert

Mont Blanc ⁶
Vermicelles mit Vanilleglace
16.00

Pizza Solaria



Margherita ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella
17.00



Siciliana ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Auberginen,
Parmesan
20.00



Gorgonzola ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
21.00



Aglio ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Peperoni,
Knoblauch
18.50



4 Fromaggi ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Fontina, Parmesan,
Gorgonzola
23.00



Vegetariana ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Gemüse
20.50



Vegana ^{4,5}
Tomaten, veganer Mozzarella, Gemüse
23.00

Romana ^{3,5,6}
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern,
Oliven, Oregano
19.50

Napoleone ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Champignons
19.50

Good Time ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Grana
21.50

Genovese ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pesto
20.50

Mortazza ^{4,5,6}
Mozzarella, Mortadella, Pistazienpesto,
Burrata
28.00

Boss ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni
21.00

Diavola ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami
20.50

4 Stagioni ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken,
Artischocken, Champignons
21.50

Prosciutto ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
18.50

Venezia ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Spinat
20.50

Hawaii ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas
19.50

New Calzone O'Scugnizzo ^{1,5,6}
Tomaten, Mozzarella, Salami, Ricotta
22.50

Tonno Cipolle ^{3,5,6}
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
20.00

Valtellinese ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola
24.00

Solaria ^{5,6}
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola
24.00

Nachmittagskarte

 Bunter gemischter Salat ^{5,4,8}
mit Croûtons, Kräutern und Kernen
10.80

Tagessuppe
9.50

 Quinoa-Salat ⁷
mit Avocado und veganem Feta
26.50

Bündner Teller mit Käse ^{6,4}
29.50

Kartoffelgnocchi ^{3,5}
mit Tomaten und Basilikum und Bottarga
27.00

Bauernrösti ^{1,6}
mit Speck, Käse und Spiegelei
26.50

Bündner Capuns ^{1,5,6,11}
in feiner Käse-Sauce gratiniert
26.50

 Vegetarische Bündner Capuns ^{1,5,6,11}
in feiner Käse-Sauce gratiniert
26.50

Rinds Burger «Torriani» ^{1,5,6}
Hausgemachtes Burgerbrot, 200 g
Rindfleisch, Burrata, Tomaten,
Balsamico-Honig-Speck, Zwiebeln und
Spiegelei
36.00