

post hotel löwe

herzlich willkommen

Lange Zeit war die Zukunft des Hotel Löwe ungewiss. Das Haus drohte zu zerfallen, Regenwasser drang in die historischen Räume, die Fassaden bröckelten, die alte Küche drohte in den Bergbach zu fallen. Die letzten Besitzer konnten das Haus nicht länger erhalten. Das grosse Ensemble, das aus zwei Schmieden, weiten Pferdeställen, einer stattlichen Wagenremise, einem kleinen Elektrizitätswerk und einem schmucken Telegrafenamnt besteht, schien dem Verfall geweiht. Als die Kulturstiftung Nova Fundaziun Origen vor fünf Jahren das Haus erwarb, wurden sofort die dringendsten Sanierungsmassnahmen initiiert. Die Dächer wurden saniert, die Fassaden hergerichtet, alle Leitungen für Wasser und Strom neu verlegt, ein sicherer Brandschutz installiert. Alle historischen Bestände wurden sorgfältig dokumentiert, die zahlreichen Dokumente archiviert. Mit Martin Leuthold wurde ein Gestalter gefunden, der die historische Substanz als Inspirationsquelle nutzte und ein heiteres Hoteltheater entworfen hat, das einzigartig, detailverliebt und froh zeitgenössisches Kunsthandwerk zelebriert.

Nun kehrt Leben ins Haus zurück, endlich. Schön, dass wir Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber sein dürfen!

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns,
Nadia Rybarova & ihr Team

die kleine karte

aus der küche

	halb	ganz
Cremige Burrata auf sommerlichen Blattsalaten mit Himbeeren Dressing	17	29
Hausgemachte Ziegenkäse Täschen mit Blätterteig, Birne, Honig und Feigensenf	16	25
Siedfleisch Carpaccio mit hausgemachter Salsa Verde und Apfel	17	27
Kalbsbratwurst (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère-Kräuter-Kruste		19
Löwen Club Sandwich mit Roastbeef und delikatem Gurken-Senf-Relish		28
Kleiner gemischter Salat		12
Frische Tomatensuppe mit Basilikum Pesto und Parmesan	11	15
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13	18

Mediterrane Lammhaxe mit Oliven und Weisswein, dazu lauwarmer Pastasalat mit Bohnen	38
Schweinskotelett mit Haselnusskruste, Ofenkartoffel und Grillgemüse	38
Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	31
Handgemachte Ravioli mit Zitronen Ricotta Füllung und Thymian Butter	29

aus der zuckerbäckerei

Panna cotta mit Rhabarber Kompott	11
Hausgemachtes Sachertörtchen mit Schlagrahm	11
Affogato eine Kugel Mokka-Glacé mit heissem Espresso	8.5
Zuckerbäcker Nusstorte, Kuchen und Wähen aus der hauseigenen Bäckerei	8.5

abendessen tschagna

vorspeise

Cremige Burrata auf sommerlichen Blattsalaten mit Himbeeren Dressing	17
Hausgemachte Ziegenkäse Täschen mit Blätterteig, Birne, Honig und Feigensenf	16
Tatar von geräuchtem Schweizer Lachs mit Koriander und Limette	25
Siedfleisch Carpaccio mit hausgemachter Salsa verde und Apfel	17
Gurken Radieschen Salat mit Sauerrahm und Dill	12
Kleiner gemischter Salat	12

suppe

Frische Tomatensuppe mit Basilikum Pesto und Parmesan	11
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13

hauptgang

Mediterrane Lammhaxe mit Oliven und Weisswein, dazu lauwarmer Pastasalat mit Bohnen	38
Schweinskotelett mit Haselnusskruste, Ofenkartoffel und Grillgemüse	38
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Sommergemüse und Vollkornrisotto	53
Zürichgeschnetzeltes /mit ohne Nierli/ von Kalb, dazu Spinatspizokel	43
Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	31
Handgemachte Ravioli mit Zitronen Ricotta Füllung und Thymian Butter	29
Handgemachte Spinatspizokel mit Fenchel-Rahmsauce	31

dessert

Kleine Käseauswahl aus heimischen Käsesorten, Kürbis-Apfel Chutney, hausgemachtes Bündner Birnenbrot	18
Panna cotta mit Rhabarber Kompott	11
Hausgemachtes Sachertörtchen mit Schlagrahm	11
Löwen Orangenblütenparfait mit einem Hauch von Vanille und Früchten	11

Fleischdeklaration

Lamm: Schweiz / EU

Rind, Kalb: aus der Region / EU

Wild: aus der Region / EU

Geflügel: Schweiz / EU / Frankreich

Fisch: Schweiz / Mittelmeer

Brot : Hiestand Bio

Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Lebensmittelallergene.