

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 Telegrafenturm 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
Grünerbsen und Linsen mit Stangensellerie, Petersilie und Balsamico-Senf Dressing	17	26
Green peas and lentils with celery, parsley, and balsamic-mustard dressing		
Randensalat mit Burrata, Apfel, Kürbiskerne und Balsamico Dressing	18	27
Beetroot salad with burrata, apple, pumpkin seeds, and balsamic dressing		
Handgehacktes Rindstatar mit Basilikumöl dazu Toast und Savogniner Butter	22	36
Hand-chopped beef tatare with basil oil, served with toast and butter		
Kalbsbratwurst (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère-Kräuter-Kruste, dazu kleiner Blattsalat		21
Veal sausage (Peduzzi butcher, Savognin) gratinated with Gruyère-herb crust, served with a small green salad		
Löwen Club Sandwich mit Roastbeef und delikatem Gurken-Senf-Relish		29
Löwen Club Sandwich with roast beef and delicate cucumber-mustard relish		
Kleiner grüner Salat		12
Small green salad		
Karottensuppe mit Ingwer und Crème fraîche	12	17
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13	18
Homemade Grisons barley soup with bacon		

Geschmorte Kaninchenschenkel mit Wurzelgemüse, dazu handgemachte Spinat-Pizokel	42
Braised rabbit leg with root vegetables, handmade spinach Pizokel	
Kalbsbraten an Orangen Sauce, Rosenkohl, Sellerie Kartoffelpüree	42
Roast veal with orange sauce, brussels sprouts, celery mashed potatoes	
Löwen Risotto Venere(vollkorn-schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	31
Löwen Risotto Venere (whole wheat black) with mascarpone, spinach, zucchini and tomatoes	
Hausgemachte Süsskartoffel-, Spinat-, Käsequiche mit Sauce Hollandaise	27
Homemade sweet potato, spinach, and cheese quiche with hollandaise sauce	

aus der zuckerbäckerei

Affogato eine Kugel Mokka Glacé mit heissem Espresso	8.5
one scoop of mocha ice cream with hot espresso	
Löwen Zuckerbäcker Nusstorte	8.5
Löwen pastry chef nut cake	
Kuchen und Cakes aus der hauseigenen Bäckerei	7.5 / 8.5
Cakes and pastries from the in-house bakery	
Löwen Haus-Glacés und -Sorbets mit heissen Waldbeeren und Cassis Crème	12
Löwen house ice creams and sorbets with hot berries and cassis cream	
Sorten / flavours: Vanille / vanilla, Karamell / caramel, Mokka / mocha, Aranzada, Schokolade / chocolate, Schwarzer Sesam / black sesame, Pistazie / pistachio, Passionsfrucht / passion fruit, Zitrone Minze / lemon mint, Schoko Sorbet / chocolate sorbet, Sauerkirsche / sour cherry, Pflümli / plum, Joghurt Brombeere / yogurt blackberry	

abendessen tschagna

vorspeise

Grünerbsen und Linsen mit Stangensellerie, Petersilie und Balsamico-Senf Dressing	17
Green peas and lentils with celery, parsley, and balsamic-mustard dressing	
Randensalat mit Burrata, Apfel, Kürbiskerne und Balsamico Dressing	18
Beetroot salad with burrata, apple, pumpkin seeds, and balsamic dressing	
Handgehacktes Rindstatar mit Basilikumöl dazu Toast und Savogniner Butter	22
Hand-chopped beef tataré with basil oil, served with toast and butter	
Sizilianischer Fenchel-Orangen-Salat	12
Sicilian Fennel and Orange Salad	
Kleiner grüner Salat	12
Small green salad	

suppe

Karottensuppe mit Ingwer und Crème fraîche	12
Carrot soup with ginger and crème fraîche	
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13
Homemade Grisons barley soup with bacon	

hauptgang

- | | |
|---|----|
| Geschmorte Kaninchenschenkel mit Wurzelgemüse,
dazu handgemachte Spinat-Pizokel | 42 |
| Braised rabbit leg with root vegetables, handmade spinach Pizokel | |
| Rehmedaillons mit Steinpilzen und Pfifferlingen,
Rahmsauce und handgemachte Pappardelle | 46 |
| Venison medallions with porcini mushrooms and chanterelles, cream sauce, and handmade pappardelle | |
| Kalbsbraten an Orangen Sauce,
Rosenkohl, Sellerie Kartoffelpüree | 42 |
| Roast veal with orange sauce, brussels sprouts, celery mashed potatoes | |
| Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz)
mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten | 31 |
| Löwen Risotto Venere (whole wheat black)
with mascarpone, spinach, zucchini and tomatoes | |
| Handgemachte Ravioli
mit Kastanienfüllung an Zitronen Rahmsauce mit Parmesan | 31 |
| Handmade ravioli
with chestnut filling in lemon cream sauce with Parmesan cheese | |
| Hausgemachte Süsskartoffel-, Spinat-, Käsequiche
mit Sauce Hollandaise | 27 |
| Homemade sweet potato, spinach, and cheese quiche
with hollandaise sauce | |

dessert

Kleine Käseauswahl an lokalen Käsesorten, 21
Kürbis-Apfel-Chutney, hausgemachtes Bündner Birnbrot

Small selection from local cheeses,
pumpkin-apple chutney, homemade Grisons pear bread

Warmer Apfel Crumble 12
mit Vanille Glace

Warm apple crumble with vanilla ice cream

Hausgemachtes Schokoladenmousse 13
mit Mangosalat und Passionsfrucht-Coulis

Homemade chocolate mouss with mango salad and passion fruit coulis

Löwen Haus-Glacés und -Sorbets 12
mit heissen Waldbeeren und Cassis Crème

Löwen house ice creams and sorbets with hot berries and cassis cream

Sorten / flavours: Vanille / vanilla, Karamell / caramel, Mokka / mocha,
Aranzada, Schokolade / chocolate, Schwarzer Sesam / black sesame,
Pistazie / pistachio, Passionsfrucht / passion fruit, Zitrone Minze / lemon mint,
Schoko Sorbet / chocolate sorbet, Sauerkirsche / sour cherry, Pflümli / plum,
Joghurt Brombeere / yogurt blackberry

alle Preise in Schweizer Franken.

All prices in swiss francs.

Fleischdeklaration

Lamm: Schweiz / EU
Rind, Kalb: aus der Region / EU
Wild: aus der Region / EU
Geflügel: Schweiz / EU / Frankreich
Fisch: Schweiz / Mittelmeer

Meat declaration

Lamb: Switzerland / EU
Beef, veal: Local / EU
Game: Local / EU
Poultry: Switzerland / EU / France
Fish: Switzerland / Mediterranean

Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über
allfällige Lebensmittelallergene.

Food Allergies and Intolerances

Our staff will be happy to inform you about
any food allergens.