

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 mit Kürbiskern Pesto, Kürbiskernöl und Randen	17	26
Russischer Linsen Salat mit Rotkraut, feinen Kochschinken und Ei	16	24
Norwegischer "fish cake" von der Forelle mit Zitronen - Rahm - Mayonnaise und Blattsalat	17	26
Kalbsbratwurst (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère - Kräuter - Kruste		19
Löwen Club Sandwich mit Roastbeef und delikatem Gurken - Senf - Relish		26
Kleiner gemischter Salat		11
Borschtsch - Gemüse Suppe mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm	11	15
Handgemachte Girasole Teigtaschen mit Steinpilzfüllung, an brauner Butter mit Parmesan		29
Boeuf Bourguignon Rindsragout mit Rotwein, Gemüse und Petersilien Kartoffeln		36

aus der zuckerbäckerei

Hausgemachte Meringue mit Schlagrahm und Früchten	11
Löwen Orangenblütenparfait mit einem Hauch von Vanille und Früchten	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 mit Kürbiskern Pesto, Kürbiskernöl und Randen	17
Norwegischer "fish cake" von der Forelle mit Zitronen - Rahm - Mayonnaise und Blattsalat	17
Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Honig - Senf - Sauce	19
Fenchelsalat mit schwarzen Oliven und Minze	12
Kleiner gemischter Salat	11

suppe

Borschtsch Gemüsesuppe mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm	11
Hausgemachte Rindsbouillon mit Agnolotti del Plin	12

hauptgang

Peduzzi's Lamm - oder Rinds - Entrecôte Tagliata mit sautierten Eierschwämmen und Vollkornrisotto	47
Ossobuco alla milanese mit Safran Risotto und glasierten Karotten	37
Boeuf Bourguignon Rindsragout mit Rotwein, Gemüse und Petersilien Kartoffeln	36
Löwen Risotto Venere (vollkorn - schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	29
Handgemachte Girasole Teigtaschen mit Steinpilzfüllung, an brauner Butter mit Parmesan	29

dessert

Hausgemachte Windbeutel mit Mascarpone Creme, Vinschger Marillen und Salzkaramell	9.5
Lauwarmer Schokoladencake mit Schlagrahm und Amarena Kirschen	9.5
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.