

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 Telegrafenamtm 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 |
| Hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli | 11 | 15 |

| | |
|---|----|
| Handgemachte Girasole Teigtaschen mit Steinpilzfüllung, an brauner Butter mit Parmesan | 29 |
| Gamspfeffer - aus heimischen Jagt mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren Birne | 36 |
| Ossobuco alla milanese mit Safran Risotto und glasierten Karotten | 37 |

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 |
| Reh Tatar mit einem Hauch von Knoblauch und Parmesan | 19 |
| Salat vom frischen Spinat mit französischen Dressing und Ei | 12 |
| Kleiner gemischter Salat | 11 |

suppe

- | | |
|--|----|
| Borschtsch Gemüsesuppe mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm | 11 |
| Hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli | 11 |

hauptgang

| | |
|--|----|
| Peduzzi's Lamm Entrecôte Tagliata | 47 |
| mit sautierten Eierschwämmen und Vollkornrisotto | |
| Hirsch Entrecôte | 45 |
| mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren Birne | |
| Ossobuco alla milanese | 37 |
| mit Safran Risotto und glasierten Karotten | |
| Gampfeffer | 36 |
| mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren Birne | |
| Löwen Risotto Venere (vollkorn - schwarz) | 29 |
| mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten | |
| Handgemachte Girasole Teigtaschen | 29 |
| mit Steinpilzfüllung, an brauner Butter mit Parmesan | |

dessert

| | |
|---|-----|
| Hausgemachte Windbeutel | 9.5 |
| mit Mascarpone Creme, Vinschger Marillen und Salzkaramell | |
| Lauwarmer Schokoladencake | 9.5 |
| mit Schlagrahm und Amarena Kirschen | |
| Löwen Orangenblütenparfait | 11 |
| mit einem Hauch von Vanille und Früchten | |

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.