

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
Parmigiana Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	15	23
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Pinienkernen	17	26
Geräucherte Forelle - Tatar mit Dill und Sauerrahm	17	26
Kalbsbratwurst (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère - Kräuter - Kruste		19
Rinds Tatar Pikant gewürzt mit Savogniner Heumilch Butter und Toast	21	34
Kleiner gemischter Salat		11
Borschtsch - Gemüse Suppe mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm	11	15
Hausgemachte Linsensuppe mit Speck und Wienerli	13	17

Rindsbäggli im Ofen geschmort, 36
mit Wurzelgemüse und Polenta Schnitte

Handgemachte Ravioli 31
mit Ochsenschwanzragout Füllung, brauner Butter und Parmesan

Löwen Risotto Venere (vollkorn - schwarz) 29
mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten

Butternusskürbis Gratin 36
mit Wallnüssen, Gruyere Käse und Kartoffeln

aus der zuckerbäckerei

Hausgemachte Meringue 11
mit Schlagrahm und Früchten

Schokoladen Quark Mouse 10
mit Passionsfrucht Creme

Affogato 8.5
eine Kugel Mokka Glacé mit heissem Espresso

Zuckerbäcker Nusstorte, Kuchen und Wähen 8.5
aus der hauseigenen Bäckerei

abendessen tschagna

vorspeise

Parmigiana Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	15
Geräucherte Forelle - Tatar mit Dill und Sauerrahm	17
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und Pinienkernen	17
Rinds Tatar Pikant gewürzt mit Savogniner Heumilch Butter und Toast	21
Kohl-Slaw Salat mit Orange Rotkohl, Karotten und cremiger Honig Senf Dressing	12
Kleiner gemischter Salat	11

suppe

Borschtsch Gemüsesuppe mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm	11
Hausgemachte Linsensuppe mit Speck	11

hauptgang

Peduzzi's Kalbs Karee mit Kräuterbutter, Wintergemüse und Vollkornrisotto	47
Reh Medaillons mit Thymian Rotwein Jus, dazu Kartoffel Topinambur Püree, Rosenkohl	42
Rindsbäggli im Ofen geschmort, mit Wurzelgemüse und Polenta Schnitte	36
Handgemachte Ravioli mit Ochsenchwanzragout Füllung, brauner Butter und Parmesan	31
Löwen Risotto Venere (vollkorn - schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	29
Butternusskürbis Gratin mit Wallnüssen, Gruyere Käse und Kartoffeln	29

dessert

Kleine Käseauswahl aus heimischen Käsesorten, Tessiner Quittensenf, Hausgemachter Birnenbrot	17
Saftiger Apfel Mandel Törtchen mit Vanille Mascarpone Rahm	11
Schokoladen Quark Mouse mit Passionsfrucht Creme	10
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.