

# 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
<b>Parmigiana</b> Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	15	23
<b>Portobello Champignon</b> mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Kräuterbutter	16	25
<b>Mährischer Heringsalat</b> mit Sauerrahm, Apfel, Ei und Gurken	17	26
<b>Kalbsbratwurst</b> (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère-Kräuter-Kruste		19
<b>Löwen Club Sandwich</b> mit Roastbeef und delikatem Gurken-Senf-Relish		27
<b>Kleiner gemischter Salat</b>		11
<b>Borschtsch-Gemüse Suppe</b> mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm	11	15
<b>Cremige Norwegische Fischsuppe</b> mit Flusskrebse, Saibling und geräucherter Forelle	17	26

<b>Siedfleisch vom Tafelspitz mit Meerrettich,</b> hausgemachter Bouillon, Gemüse und Kartoffeln	36
<b>Kümmelbraten vom Appenzeller Schwein,</b> mit Karotten und Kartoffelpüree	36
<b>Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz)</b> mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	29
<b>Kichererbsen-Linsen Curry</b> mit Kokosmilch, Koriander und Kartoffeln	29

## aus der zuckerbäckerei

<b>Hausgemachte Meringue</b> mit Schlagrahm und Früchten	11
<b>Schokoladen Mousse-Tartelette mit Safranbirnen</b> und Schlagrahm	11
<b>Affogato</b> eine Kugel Mokka-Glacé mit heissem Espresso	8.5
<b>Zuckerbäcker Nusstorte, Kuchen und Wähen</b> aus der hauseigenen Bäckerei	8.5

# abendessen

## tschagna

### vorspeise

<b>Parmigiana</b> Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	15
<b>Mährischer Heringsalat</b> mit Sauerrahm, Apfel, Ei und Gurken	17
<b>Portobello Champignon</b> mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Kräuterbutter	16
<b>Rindstatar</b> pikant gewürzt, mit Savogniner Heumilch Butter und Toast	21
<b>Nüsslisalat mit Schafskäse,</b> Orange und Honig - Senf Dressing	12
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	11

### suppe

<b>Borschtsch-Gemüsesuppe</b> mit Randen, Kabis, Dill und Sauerrahm	11
<b>Cremige Norwegische Fischsuppe</b> mit Flusskrebse, Saibling und geräucherter Forelle	17

## hauptgang

<b>Peduzzi's Kalbskarree</b> mit Kräuterbutter, Wintergemüse und Vollkornrisotto	48
<b>Siedfleisch vom Tafelspitz mit Meerrettich,</b> hausgemachter Bouillon, Gemüse und Kartoffeln	36
<b>Kümmelbraten von Appenzeller Schwein,</b> mit Wintergemüse und Ofenkartoffel	36
<b>Gegrillte Lammspiesse vom heimischen Lamm,</b> dazu Bratkartoffeln, Zucchini und MinzsaUCE	43
<b>Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz )</b> mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	29
<b>Handgemachte Kürbis-Ravioli</b> mit Zitronen Rahmsauce und Parmesan	29
<b>Kichererbsen-Linsen Curry</b> mit Kokosmilch, Koriander und Kartoffeln	29

## dessert

<b>Kleine Käseauswahl</b> aus heimischen Käsesorten, Kürbis-Apfel Chutney, hausgemachtes Bündner Birnenbrot	17
<b>Hausgemachter Cheesecake</b> mit Sauerkirschen-Kompott	12
<b>Schokoladen Mousse-Tartelette mit Safranbirnen</b> und Schlagrahm	12
<b>Löwen Orangenblütenparfait</b> 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.