

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
Randensalat mit Honig Dressing, Walnüssen und heimischen Ziegenfrischkäse	17	26
Pilzragout von Steinpilzen und Pfifferlingen mit Portwein und Rahm	16	25
Carpaccio vom Rind mit Radicchio rosso, Orangen und Pecorino	21	34
Kalbsbratwurst (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère-Kräuter-Kruste		19
Löwen Club Sandwich mit Roastbeef und delikatem Gurken-Senf-Relish		29
Kleiner gemischter Salat		12
Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch	12	17
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13	18

Rindsragout mit Rotwein geschmort, handgemachte Spinat Pizokel	39
Rehpfeffer aus heimischen Jagd, dazu Spätzle, Maroni und Rotkraut	41
Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	31
Handgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung an brauner Butter mit Parmesan	29

aus der zuckerbäckerei

Warmer Apfel Crumble mit Vanille Glace	11
Hausgemachte Schokoladentarte mit Erdnussbutter-Ahornsirup Füllung	11
Affogato eine Kugel Mokka-Glacé mit heissem Espresso	8.5
Zuckerbäcker Nusstorte, Kuchen und Cakes aus der hauseigenen Bäckerei	8.5

abendessen

tschagna

vorspeise

Randensalat mit Honig Dressing, Walnüssen und heimischen Ziegenfrischkäse	17
Pilzragout von Steinpilzen und Pfifferlingen mit Portwein und Rahm	16
Carpaccio vom Rind mit Radicchio rosso, Orangen und Pecorino	22
Tatar vom Reh mit Pinienkernen und Estragon	22
Kleiner gemischter Salat	12

suppe

Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch	12
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13

hauptgang

Rindsragout vmit Rotwein geschmort, handgemachte Spinat Pizokel	39
Gampfeffer aus heimischen Jagd, Spätzle, Maroni und Rotkraut	41
Lammentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Herbstgemüse und Ofenkartoffel	53
Rehmedaillons an Wildsauce, dazu Spätzle, Maroni und Rotkraut	47
Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz) mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten	31
Handgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung an brauner Butter mit Parmesan	29
Handgemachte Spinat Pizokels mit Fenchel Rahm Sauce	29

dessert

Kleine Käseauswahl aus heimischen Käsesorten, Kürbis-Apfel Chutney, hausgemachtes Bündner Birnenbrot	19
Warmer Apfel Crumble mit Vanille Glace	11
Hausgemachte Schokoladentarte mit Erdnussbutter-Ahornsirup Füllung	11
Löwen Orangenblütenparfait mit einem Hauch von Vanille und Früchten	12

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.