

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 Telegrafenamt 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 Kunsthhandwerk 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
Grünerbsen und Linsen mit Stangensellerie, Petersilie und Balsamico-Senf Dressing	17		26
Green peas and lentils with celery, parsley, and balsamic-mustard dressing			
Lauwarmer Butternuss-Kürbis mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Akazienhonig und Pinienkernen	18		27
Warm butternut squash with goat cheese, acacia honey and pine nuts			
Handgehacktes Rindstatar mit Basilikumöl dazu Toast und Savogniner Butter	22		36
Hand-chopped beef tatare with basil oil, served with toast and butter			
Kalbsbratwurst (Metzgerei Peduzzi, Savognin) überbacken mit einer Gruyère-Kräuter-Kruste, dazu kleiner Blattsalat			21
Veal sausage (Peduzzi butcher, Savognin) gratinated with Gruyère-herb crust, served with a small green salad			
Löwen Club Sandwich mit Roastbeef und delikatem Gurken-Senf-Relish			29
Löwen Club Sandwich with roast beef and delicate cucumber-mustard relish			
Kleiner grüner Salat	12		
Small green salad			
Randensuppe mit karamellisierten Äpfeln und Crème fraîche	12		17
Beetroot soup with caramelized apples and crème fraîche			
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck	13		18
Homemade Grisons barley soup with bacon			

Geschmorte Kaninchenschenkel mit Wurzelgemüse, dazu handgemachte Spinat-Pizokel	42
Braised rabbit leg with root vegetables, handmade spinach Pizokel	
Ragout vom Hirsch aus einheimischer Jagd, dazu handgemachte Pappardelle	43
Venison ragout from local hunting, served with handmade pappardelle	
Handgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung an brauner Butter mit Parmesan	31
Handmade ravioli with porcini mushroom filling in brown butter with Parmesan	
Winterlicher Kürbis-Kichererbsen-Eintopf mit Kokosmilch, Koriander, Kurkuma und Kreuzkümmel	31
Winter pumpkin chickpea stew with coriander, turmeric and cumin	

aus der zuckerbäckerei

Affogato eine Kugel Mokka Glacé mit heissem Espresso	8.5
one scoop of mocha ice cream with hot espresso	
Löwen Zuckerbäcker Nusstorte	8.5
Löwen pastry chef nut cake	
Kuchen und Cakes aus der hauseigenen Bäckerei	7.5 / 8.5
Cakes and pastries from the in-house bakery	
Löwen Haus-Glacés und -Sorbets mit heissen Waldbeeren und Cassis Crème	12
Löwen house ice creams and sorbets with hot berries and cassis cream	
Sorten / flavours: Vanille / vanilla, Karamell / caramel, Mokka / mocha, Aranzada, Schokolade / chocolate, Schwarzer Sesam / black sesame, Pistazie / pistachio, Passionsfrucht / passion fruit, Zitrone Minze / lemon mint, Schoko Sorbet / chocolate sorbet, Sauerkirsche / sour cherry, Pflümli / plum, Joghurt Brombeere / yogurt blackberry	

abendessen tschagna

vorspeise

Grünerbsen und Linsen mit Stangensellerie, Petersilie und Balsamico-Senf Dressing 17

Green peas and lentils with celery, parsley, and balsamic-mustard dressing

Lauwarmer Butternuss-Kürbis mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Akazienhonig und Pinienkernen 18

Warm butternut squash with goat cheese, acacia honey and pine nuts

Handgehacktes Rindstatar mit Basilikumöl 22
dazu Toast und Savogniner Butter

Hand-chopped beef tatare with basil oil, served with toast and butter

Sizilianischer Fenchel-Orangen-Salat 12

Sicilian Fennel and Orange Salad

Kleiner grüner Salat 12

Small green salad

suppe

Randensuppe 12
mit karamellisierten Äpfeln und Crème fraîche

Beetroot soup with caramelized apples and crème fraîche

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck 13

Homemade Grisons barley soup with bacon

hauptgang

Geschmorte Kaninchenschenkel mit Wurzelgemüse, 42
dazu handgemachte Spinat-Pizokel

Braised rabbit leg with root vegetables, handmade spinach Pizokel

Filet vom Bündner Weiderind mit Pinot Noir Jus, 57
Wintergemüse und Petersilien Kartoffeln

Fillet of Grisons pasture-raised beef with Pinot Noir jus,
winter vegetables and parsley potatoes

Ragout vom Hirsch aus einheimischer Jagd, 43
dazu handgemachte Pappardelle

Venison ragout from local hunting, served with handmade pappardelle

Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz) 31
mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten

Löwen Risotto Venere (whole wheat black)
with mascarpone, spinach, zucchini and tomatoes

Handgemachte Ravioli 31
mit Steinpilzfüllung an brauner Butter mit Parmesan

Handmade ravioli with porcini mushroom filling in brown butter with Parmesan

Winterlicher Kürbis-Kichererbsen-Eintopf 31
mit Kokosmilch, Koriander, Kurkuma und Kreuzkümmel

Winter pumpkin chickpea stew with coriander, turmeric and cumin

dessert

Kleine Käseauswahl an lokalen Käsesorten,
Kürbis-Apfel-Chutney, hausgemachtes Bündner Birnbrot 21

Small selection from local cheeses,
pumpkin-apple chutney, homemade Grisons pear bread

Warmer Apfel Crumble 12
mit Vanille Glace

Warm apple crumble with vanilla ice cream

Hausgemachtes Schokoladenmousse 13
mit Mangosalat und Passionsfrucht-Coulis

Homemade chocolate mousse with mango salad and passion fruit coulis

Löwen Haus-Glacés und -Sorbets 12
mit heißen Waldbeeren und Cassis Crème

Löwen house ice creams and sorbets with hot berries and cassis cream

Sorten / flavours: Vanille / vanilla, Karamell / caramel, Mokka / mocha,
Aranzada, Schokolade / chocolate, Schwarzer Sesam / black sesame,
Pistazie / pistachio, Passionsfrucht / passion fruit, Zitrone Minze / lemon mint,
Schoko Sorbet / chocolate sorbet, Sauerkirsche / sour cherry, Pflümli / plum,
Joghurt Brombeere / yogurt blackberry

alle Preise in Schweizer Franken.

All prices in swiss francs.

Fleischdeklaration

Lamm: Schweiz / EU

Rind, Kalb: aus der Region / EU

Wild: aus der Region / EU

Geflügel: Schweiz / EU / Frankreich

Fisch: Schweiz / Mittelmeer

Meat declaration

Lamb: Switzerland / EU

Beef, veal: Local / EU

Game: Local / EU

Poultry: Switzerland / EU / France

Fish: Switzerland / Mediterranean

Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über
allfällige Lebensmittelallergene.

Food Allergies and Intolerances

Our staff will be happy to inform you about
any food allergens.