

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

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

## aus der zuckerbäckerei

<b>Affogato</b> eine Kugel Mokka Glacé mit heissem Espresso	8.5
one scoop of mocha ice cream with hot espresso	
<b>Löwen Zuckerbäcker Nusstorte</b>	8.5
Löwen pastry chef nut cake	
<b>Kuchen und Cakes</b> aus der hauseigenen Bäckerei	7.5 / 8.5
Cakes and pastries from the in-house bakery	
<b>Löwen Haus-Glacés und -Sorbets</b> 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 dazu Toast und Savogniner Butter** 22

Hand-chopped beef tataré 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 mit karamellisierten Äpfeln und Crème fraîche** 12

Beetroot soup with caramelized apples and crème fraîche

**Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Speck** 13

Homemade Grisons barley soup with bacon

## hauptgang

- |   |    |
|---|----|
| <b>Geschmorte Kaninchenschenkel mit Wurzelgemüse,</b><br>dazu handgemachte Spinat-Pizokel             | 42 |
| Braised rabbit leg with root vegetables, handmade spinach Pizokel                                     |    |
| <b>Filet vom Bündner Weiderind mit Pinot Noir Jus,</b><br>Wintergemüse und Petersilien Kartoffeln     | 57 |
| Fillet of Grisons pasture-raised beef with Pinot Noir jus,<br>winter vegetables and parsley potatoes  |    |
| <b>Ragout vom Hirsch aus einheimischer Jagd,</b><br>dazu handgemachte Pappardelle                     | 43 |
| Venison ragout from local hunting, served with handmade pappardelle                                   |    |
| <b>Löwen Risotto Venere (vollkorn-schwarz)</b><br>mit Mascarpone, Spinat, Zucchini und Tomaten        | 31 |
| Löwen Risotto Venere (whole wheat black)<br>with mascarpone, spinach, zucchini and tomatoes           |    |
| <b>Handgemachte Ravioli</b><br>mit Steinpilzfüllung an brauner Butter mit Parmesan                    | 31 |
| Handmade ravioli with porcini mushroom filling in brown butter with Parmesan                          |    |
| <b>Winterlicher Kürbis-Kichererbsen-Eintopf</b><br>mit Kokosmilch, Koriander, Kurkuma und Kreuzkümmel | 31 |
| Winter pumpkin chickpea stew with coriander, turmeric and cumin                                       |    |

# dessert

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

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 mouss 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.