

# 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 Telegrafenamtsgebäude besteht, schien dem Verfall geweiht. Als die Kulturstiftung Nova Fundaziun Origen im Herbst 2019 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

ziegenkäse halloumi von hof gravas tinizong auf gebackenen gemüse mit nüssen, vinaigrette und creme fraiche goat cheese with roasted vegetables, nuts, vinaigrette, and crème fraîche		18/26
„lo stallo“ räucherlachs röllchen spinat, gouda und ei auf blattsalaten smoked salmon rolls with spinach, gouda, and egg on a bed of mixed greens	mit	18/26
handgehacktes rindstatar mit basilikumöl dazutoast und savogniner butter hand-chopped beef tartare with basil oil served with toast and savognin butter		22/34
kichererbsen, zucchini, tomatensalat mit kräuter vinaigrette und parmesan chickpeas, zucchini, and tomato salad with herb vinaigrette and parmesan		15/21
kleiner grüner salat small green salad		12

- cremige parmesan suppe mit „bündner brut“ verfeinert 12/17  
creamy parmesan soup enhanced with “bündner brut” – a sparkling wine
- hausgemachte klare hühnersuppe mit fleisch und gemüse 12/17  
homemade clear chicken soup with meat and finely diced vegetables
- kalbsbratwurst (metzgerei peduzzi, savognin) überbacken 19  
mit einer gruyère-kräuter-kruste mit kleinem blattsalat  
veal sausage (peduzzi butcher, savognin) gratinated with gruyère-herb crust,  
served with a small green salad
- löwen club sandwich mit roastbeef 29  
und delikatem gurken senf relish  
löwen club sandwich with roast beef and delicate cucumber-mustard relish
- frische spargeln mit bozner sauce und italienischen kochschinken 34  
dazu petersilienkartoffeln  
fresh asparagus with bolzano sauce and cooked ham, with parsley potatoes
- in milch und butter geschmorte französische maispoularde, 37  
mit einem hauch von zitrone, dazu karotten und spinatpizokel  
french corn-fed chicken braised in cream and lemon, served with carrots and  
spinach gnocchi
- handgemachte pappardelle mit marsala sauce und cherry tomaten 29  
homemade pappardelle with marsala sauce and cherry tomatoes

## abendessen

### tschagna

## vorspeise

ziegenkäse halloumi von hof gravas tinizong 18

auf gebackenen gemüse mit nüssen, vinaigrette und creme fraiche  
goat cheese with roasted vegetables, hazelnuts, vinaigrette, and crème fraîche

„lo stallo“ räucherlachs röllchen mit spinat, gouda ei und blattsalat 18

smoked salmon rolls with spinach, gouda, and egg on a bed of mixed greens

handgehacktes rindstatar mit basilikumöl, toast und butter 22

hand-chopped beef tartare with basil oil served with toast and savognin butter

kichererbsen, zucchini, tomatensalat 17

mit kräuter vinaigrette und parmesan

chickpeas, zucchini, and tomato salad with herb vinaigrette and parmesan

kleiner grüner salat 12

small green salad

## suppe

cremige parmesan suppe mit „bündner brut“ – verfeinert 12

creamy parmesan soup enhanced with “bündner brut” – a sparkling wine

hausgemachter klare hühnersuppe mit fleisch und gemüse 12

homemade clear chicken soup with meat and finely diced vegetables

## hauptgang

- frische spargeln in butter angebraten mit bozner sauce, italienischen** 34  
kochschinken und petersilienkartoffeln  
fresh asparagus with bolzano sauce, italian cooked ham, parsley potatoes
- in milch und butter geschmorte französische maispoularde,** 37  
mit einem hauch von zitrone, dazu karotten und spinatpizokel  
corn-fed chicken braised in cream and lemon, with carrots and spinach gnocchi
- forelle müllerin art im ofen gebraten,** 38  
zucchini gemüse und petersilien kartoffeln  
trout à la müllerin, baked in the oven, zucchini and parsley potatoes
- filet von bündner weidenrind morchelsauce,** 57  
handgemachte pappardelle  
fillet of grisons pasture-raised beef with morel sauce, handmade pasta
- handgemachte pappardelle mit marsala sauce** 29  
und cherry tomaten  
homemade pappardelle with marsala sauce and cherry tomatoes
- löwen risotto venere (vollkorn-schwarz )** 31  
mit mascarpone, spinat, zucchini und tomaten  
löwen risotto venere (whole wheat black with mascarpone, spinach, zucchini and ton

# aus der zuckerbäckerei

löwen`s zuckerbäcker nusstorte 8.5  
löwen's pastry chef nut cake

tages kuchen aus der hauseigenen bäckerei 7.5/8.5  
cakes and pastries from the in-house bakery

affogato 9  
eine kugel mokka-glacé mit heissem espresso  
affogato: one scoop of mocha ice cream with hot espresso

löwen hausglacés und sorbets im becher: 7  
vanille, haselnuss tonka, mokka, schokolade, amarena  
sauerrahm, karamell, erdbeere, joghurt brombeere,  
limette veilchen, sauerkirsche, mango, aperol spritz

löwen house ice creams and sherbets in cups:  
vanilla, hazelnut, mocha, amarena sourcream, strawberry, chocolate,  
caramel, mango, lime violet, sour cherry, aperol spritz

alle Preise in Schweizer Franken.

Fleischdeklaration: Lamm: Schweiz / EU, Rind, Kalb: aus der Region / EU,  
Wild: aus der Region / EU, Geflügel: Schweiz / EU / Fleisch: Frankreich/Schweiz / Mittelmeer  
Brot: Hiestand Bio  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Lebensmittelallergene und Unverträglichkeiten.

# hausgemachte dessert

**kleine käseauswahl aus heimischen käsesorten,** 21  
kürbis-äpfel chutney, hausgemachtes bündner birnenbrot  
small cheese selection from local cheeses, pumpkin-apple chutney,  
homemade bündner pear bread

**cannoli mit limette ricotta füllung** 14  
an gebackenen sauerkirschen und schokoladen glace  
cannoli with lime ricotta filling, baked sour cherries and chocolate ice cream

**mille feuille mit tonka bohne creme johannisbeeren** 12  
mille-feuille with tonka bean cream and berries

**affogato: eine kugel mokka-glacé mit heissem espresso** 9  
affogato: one scoop of mocha ice cream with hot espresso

**löwen hausglacés und sorbets im becher:** 7  
vanille, haselnuss tonka, mokka, karamell, schokolade,  
joghurt brombeere, mango, amarena sauerrahm, limette  
veilchen, sauerkirsche, aperol spritz

**löwen house ice creams and sherbets in cups:**  
vanilla, hazelnut, mocha, caramel, chocolate, yoghurt blueberries, mango,  
sour cream cherry, lime violet, sour cherry, aperol spritz

alle preise in schweizer franken

# weiss

## schweiz

<b>Malanser Riesling-Sylvaner AOC</b> Jürg Liesch Graubünden, Riesling Sylvaner	75 cl	48
<b>Malanser Pinot Gris AOC</b> Giani Boner Graubünden, Pinot Gris	75 cl	75
<b>Pinot blanc Jenins AOC</b> Annatina Pellizzatti Graubünden, Pinot blanc	75 cl	69
<b>Malanser Completer BIO AOC</b> Boner und Rassi Graubünden, Completer	50 cl	61
<b>Bündner Cuvée Blanc AOC</b> Graubünden, Pinot Noir, Pinot Bl., Chardonnay, Sauvignon Bl., Gewürzt., von Salis AG, Maienfeld	75 cl	59
<b>Grüner Veltliner Heidelberg Kalkgestein</b> Lampert, Weingut Heidelberg Graubünden	75 cl	65
<b>Chardonnay vom Jurakalk</b> , Weingut Lindenhof, Schaffhausen, Barrique für 10 Monate	75 cl	57
<b>Les Pyramides Petite Arvine de Molignon</b> AOC, Valais Adrian MathierAG Salgesch	75 cl	60

## italien

<b>Roero Arneis Serra Lupini</b> Angelo Negro DOCG, Piemont, Arneis	75 cl	49
<b>Sauvi• non Blanc Raif</b> Weingut Castelfelder Dolomiten, Südtirol, Sauvignon Blanc	75 cl	49
<b>Südtiroler Kerner Luxs DOC</b> Weingut Niklas, Kaltern, Südtirol, Kerner	75 cl	51
<b>Palladino Gavi di Gavi DOCG</b> Cortese, Azienda Vinicola Palladino, Piemont	75 cl	48

## frankreich

<b>Sancerre Sauvion les Fondettes AC Sauvion</b> Château du Cléray, Loire, Sauvignon blanc	75 cl	62
<b>Chardonnay Bourgogne</b> Domaine Marguerite Carillon AOP, Burgund	75 cl	53
<b>Bouchard Père &amp; Fils Beaune Clos Saint Landry 1er Cru Côte de Beaune AOC 2022,</b> Bouchard Père et Fils, 16 bis 20 Monate Barriquefässer, Chardonnay	75 cl	107
<b>Château G de Guiraud</b> <b>Bordeaux Blancs AOC</b> Sauvignon Blanc, Sémillon, Bordeaux Supérieur, Château Guiraud	75 cl	59
<b>Puligny-Montrachet 2019</b> <b>Les Clavoillons, 1er cru AC</b> Chardonnay, Domaine Jean-Louis Chavy, Côte de Beaune, Burgund	75 cl	143

## rosé

<b>Pinot Noir Rosè BIO AOC</b> Luzzi Jenny Graubünden CH	75 cl	59
<b>Rosalis, Pinot Noir Rosé, AOC</b> Graubünden, Von Salis AG Maienfeld	75 cl	57
<b>Rosè Sans Pretention Luberon AOP</b> Grands Chais de France Syrah, Vermentino, Grenache/Garnacha	75 cl	44

# schaumwein und champagner

<b>Prosecco Zero Extra Dry</b> De Stefani DOC, Veneto, Italien	75 cl	49
<b>Bündner BRÜT Vin Mousseux</b> Pinot Noir, von Salis AG, Maienfeld, Graubünden	75 cl	51
<b>Strada Mousseux Millésime Rosé Dry</b> Strada Weinkellerei Hallau Pinot Noir	75 cl	46
<b>Franciacorta Satèn Cortefusia DOCG</b> Corte Fusia, Brescia, Italien, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc	75 cl	92
<b>Veuve Clicquot, Brut Rosé</b> Veuve Clicquot, Frankreich, Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay	75 cl	103
<b>Dehours Champagner Grande Réserve Brut</b> Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay Jerome Dehours, Champagne	75 cl	92
<b>Zero'si Blanc 0% - Alkoholfrei</b> Dry, von Salis AG, Maienfeld, Graubünden	Sparkling 75 cl	39
<b>Zero'si Blanc de blancs Millèssimè 0% - Alkoholfrei</b> Sparkling Dry von Salis AG, Maienfeld, Graubünden	75 cl	43

# rot

## schweiz

<b>Malanser Pinot Noir Tradiziuon AOC 2022</b> Jürg Liesch Graubünden, Stahltank	75 cl	59
<b>Silas Hörler Pinot Noir Village 2022 BIO</b> AOC Graubünden, Pinot Noir, 9 Monate Barrique, Weingut Silas Hörler, Maienfeld, Graubünden	75 cl	64
<b>Malanser Pinot Noir GrandCru AOC 2018/19</b> Giani Boner, Graubünden 95 % Pinot Noir, 5 % Syrah, 14 Monate Barrique	75 cl	89
<b>Wein einfach fein ROT 2024 von Salis AG,</b> Maienfeld, Graubünden, Pinot Noir, Gamaret, Edelstahtank	75 cl	55
<b>Terra Noir AOC 2022/23</b> Roman Hermann Fläsch, Graubünden Zweigelt, Merlot und Pinot Noir, 14 Monate Barrique	75 cl	82
<b>Johannes Lampert Merlot 2022/23 AOC</b> Merlot, 12 Monate Barrique, Weingut Johannes Lampert, Jennins, Graubünden	75 cl	98

## italien

<b>Kalterersee Superiore Hecht 2022</b> Weingut Niklas DOC, Kaltern, Südtirol Vernatsch, Stahltank	75 cl	46
<b>Pinot Noir Burgum Novum 2021,</b> Weingut Castelfelder Dolomiten AOC, 18 Monate im Barrique, bevor nochmals 12 Monate Flaschenreife	75 cl	85
<b>Lagrein Riserva Griess 2022 DOC,</b> Cantina Terlan, Südtirol, 12 Monate teils im großen Holzfass (50%) teils im Barrique (50%)	75 cl	69
<b>Agricola Punica Barrura 2021 Isola dei Nuraghi IGT,</b> Sardinien, Carignano, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot, 6 bis 24 Monate im Barrique	75 cl	79

rot

## italien

<b>Dolcetto d'Alba Rousset 2021</b> Rinaldi Francesco DOC, Piemont Dolcetto, Stahltank	75 cl	49
<b>Menego Barbera d'Asti superiore 2020 DOCG</b> Marco Bonfante, Nizza Monferrato, Barbera, 15 Monate in gebrauchten französischen Barrique	75 cl	62
<b>Monferrato rosso Duedidue DOC 2018</b> Marco Bonfante, Nizza Monferrato, Cabernet Sauvignon, Albarossa, 15 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern	75 cl	63
<b>Barbaresco Rabaja 2019/20</b> Minuto Luigi DOCG, Piemont Nebbiolo, 2 Jahre Holzfass	75 cl	89
<b>Bolgheri Rosso BIO 2023</b> Podere Grattamacca DOC, Toscana-West Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 12 Monate im Barrique	75 cl	74
<b>Chianti Gran Selezione la Madonna Triacca 2018</b> Triacca DOCG Chianti, Toscana, Sangiovese, Eichenfass	75 cl	56
<b>Poggio al Sole Ponente 2022 IGT</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese 22 Monate fr. Barrique Poggio al Sole, J.& K. Davaz, Barberino Toskana	75 cl	85
<b>Valtellina Grummelo 2022/23</b> Prevostini Mamete DOCG, Valtelina Nebbiolo, 12 Monate im Eichenfass	75 cl	57
<b>Valtellina Sfursat 5-Stelle 2022/23</b> Nino Negri DOCG, Valtelina, Nebbiolo Abgepresst Ende Januar, 16 Mt. Barrique, 6 Mt. Flasche	75 cl	95

rot

## frankreich

<b>Château Phélan-Ségur 2015 Saint-Estèphe</b> AC Bordeaux, Frankreich 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc, traditionelles Eichenholzfass	75 cl	108
<b>Château Troplong Mondot 1er Grand Cru classé</b> Château Troplong Mondot Saint-Emilion AOC Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc 6 bis 24 Monate im Barrique	75 cl	149
<b>Château Laroze St. Emilion Grand Cru Classé 2015/16</b> Château Laroze, Saint-Emilion, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc 16-monatige Reifung in französischen Eichenfässern	75 cl	99
<b>Gilbert &amp; Gaillard Pour les Amis Saint Chinian rouge AOP 2019</b> , Château Gilbert & Gaillard, Puisseguier, Syrah, Grenache, Mourvèdre Traditionelle Maischegärung und Extraktion mittels Délestage. Weiterer Ausbau im Stahltank.	75 cl	49
<b>Châteauneuf-du-pape Caillou 2020</b> Brunel André AC, Côtes du Rhône Grenache, Syrah, Mourvèdre, Fuder 1000 Liter Holzfass	75 cl	92
<b>Châteauneuf-du-pape AOC Cuvée Prestige de Sabon 2023</b> Domaine Roger Sabon, Châteauneuf-du-pape, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Counoise, Vaccarèse, 90-jährige Rebstöcke	75 cl	98

## frankreich

<b>Bouchard Père &amp; Fils Le Corton Grand Cru AOC 2022,</b> Bouchard Père et Fils, 16 bis 20 Monate Barriquefässer, Pinot Noir	75 cl	175
<b>Beaune Les Blanches Fleurs 2011 AOC</b> Domaine Tollot-Beaut, Burgund Côte de Beaune Rot Pinot Noir, Holzfass	75 cl	97
<b>Pommard 2017</b> Domaine Marguerite Carillon AOP, Côte de Beaune Pinot Noir, Holzfass	75 cl	105
<b>Morey-Saint-Denis Les Ruchots 2019 Premier Cru AOC,</b> BIO Demeter, Domaine Arlaud, Burgund Pinot Noir, Holzbottich und Stahltank	75 cl	139

alle Preise in Schweizer Franken.

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Lebensmittelallergene.