

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 Telegrafenamts 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

ziegenkäse halloumi von hof gravas tinizong 18/26
auf gebackenen gemüse mit nüssen, vinaigrette und creme fraiche
goat cheese with roasted vegetables, nuts, vinaigrette, and crème fraîche

„lo stallo“ räucherlachs röllchen mit 18/26
spinat, gouda und ei auf blattsalaten
smoked salmon rolls with spinach, gouda, and egg on a bed of mixed greens

handgehacktes rindstatar mit basilikumöl 22/34
dazutoast und savogniner butter
hand-chopped beef tartare with basil oil served with toast and savognin butter

kichererbsen, zucchini, tomatensalat 15/21
mit kräuter vinaigrette und parmesan
chickpeas, zucchini, and tomato salad with herb vinaigrette and parmesan

kleiner grüner salat 12
small green salad

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

cremiger carnaroli risotto mit flusskrebse und limette 34
creamy carnaroli risotto with crayfish and lime

feines rindsragout mit glacierten karotten, 33
dazu polenta bramata mit brauner butter
a beef ragout with glazed carrots, served with polenta bramata with brown butter

handgemachte pappardelle mit marsala sauce und cherry tomaten 29
homemade pappardelle with marsala sauce and cherry tomatoes

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.