

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

abendessen - tschagna

vorspeise

ziegenkäse halloumi von hof gravas tinizong	18
auf gebackenen gemüse mit haselnüssen, vinaigrette und creme fraiche goat cheese served with roasted vegetables, hazelnuts, vinaigrette, and crème fraîche	
„lo stallo“ räucherlachs röllchen mit spinat, gouda und ei auf blattsalat	18
smoked salmon rolls with spinach, gouda, and egg on a bed of mixed greens	
rindstatar mit basilikumöl, toast und savogniner butter	22
hand-chopped beef tartare with basil oil served with toast and savognin butter	
kichererbsen, zucchini, tomatensalat mit vinaigrette und parmesan	17
chickpeas, zucchini, and tomato salad with herb vinaigrette and parmesan	
kleiner grüner salat	12
small green salad	

suppe

cremige parmesan suppe mit bündner schaumwein verfeinert	12
creamy parmesan soup enhanced with "bündner brut" – a sparkling wine	
hausgemachter klare hühnersuppe mit fleisch und gemüsebrunoise	12
homemade clear chicken soup with meat and finely diced vegetables	

hauptgang

- | | |
|---|----|
| kalbspaillard - hauchdünn geklopft, vom grill, | 43 |
| dazu gebratene kräuterseitlinge und handgemachte pizokel
veal paillard—pounded until paper-thin, grilled, served with sautéed herb king oyster
mushrooms and homemade pizokel | |
| römischer getreideeintopf | 31 |
| mit oder ohne pouletfleisch, dazu focaccia
roman grain stew with or without chicken, served with focaccia | |
| forelle müllerin art im ofen gebraten, | 38 |
| zucchini gemüse und petersilien kartoffeln
trout à la müllerin, baked in the oven, zucchini and parsley potatoes | |
| 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 | |
| cremiger carnaroli risotto mit flusskrebsen und limette | 34 |
| creamy carnaroli risotto with crayfish and lime | |

hausgemachte dessert

kleine käseauswahl aus heimischen käsesorten, 19
kürbis-apfel 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, served with baked sour cherries and chocolate ice
cream

mille feuille mit tonka bohne creme und johannisbeeren 12
mille-feuille with tonka bean cream and fruit

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, joghurt brombeere, limette
veilchen, karamell, sauerkirsche, aperol spritz, mango, erdbeere

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

alle preise in schweizer franken

fleischdeklaration: lamm: schweiz / eu, rind, kalb: aus der region / eu, wild: aus der region / eu
eflügel: schweiz / eu / frankreich, fisch: schweiz / mittelmeeer, brot : hiestand bio schweiz
lebensmittelallergien und unverträglichkeiten:
unsere mitarbeitenden informieren sie gerne über allfällige lebensmittelallergene