

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 Telegrafenamnt 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	18/26
auf gebackenen gemüse mit nüssen, vinaigrette und creme fraiche goat cheese with roasted vegetables, nuts, vinaigrette, and crème fraîche	
randen - linsen salat mit apfelchutney und speck	17/25
beets - lentil salad with apple chutney and bacon	
handgehacktes tatar vom reh mit eingelegten pilzen,	22/34
getoastetem brot, mayonnaise mit waldkiefer sirup und butter hand-chopped venison tartare with pickled mushrooms, toasted bread, and mayonnaise with wild pine syrup and butter	
salat vom frischen spinat mit ei und hausdressing	14
fresh spinach salad with egg and homemade dressing	
kleiner gemischter salat	12
small mixed salad	

borschtsch - randen - gemüse suppe mit creme fraiche borscht -beets - vegetable soup with crème fraîche	12/17
kürbis - orangensuppe mit gerösteten pffifferlingen, schinken und einem schuss martini pumpkin-oange soup with roasted chanterelles, ham, and a dash of martini	12/17
kalbsbratwurst (metzgerei peduzzi, savognin) überbacken mit einer gruyère-kräuter-kruste mit kleinem blattsalat veal sausage (peduzzi butcher, savognin) gratinated with gruyère-herb crust, served with a small green salad	19
löwen club sandwich mit roastbeef und delikatem gurken senf relish löwen club sandwich with roast beef and delicate cucumber-mustard relish	29
pasta e fagioli - handgemachte pappardelle mit saisonbohnen, tomatensauce, parmesan auf wunsch mit chorizo wurst pasta e fagioli - handmade pappardelle with green beans, tomato sauce, and parmesan; with chorizo sausage upon request	29 34
cremiger carnaroli risotto mit steinpilzen und mascarpone creamy carnaroli risotto with porcini mushrooms and mascarpone	31
gamspfeffer mit rotkohl dazu spätzle und johannisbeeren birne chamois pepper, red cabbage, spaetzle, cranberries, pear	36

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
glace: vanille, haselnuss, schokolade, mokka, limette veilchen,
amarena sauerrahm sorbet: aperol spritz, erdbeere, zitrone minze

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

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.