

**LÖWEN**

Seestrasse 20




+41 81 735 11 80

Stefan Rehli

loewenwalenstadt@bluewin.ch

www.loewen-walenstadt.ch

 Sonntag, Montag, 7. bis 17. Februar, 24. Mai bis 8. Juni, 23. August bis 14. September

M 35.–/55.– • D 75.–/140.– • à la carte 50.–/85.–

H Doppelzimmer ab 150.–

Stefan Rehli hat einen kompetenten Chef de service in den «Löwen» geholt. Jetzt kümmert sich Roger Senn um die Gäste und Rehli kann in der Küche nochmals richtig zulegen.

Das bewies schon das Amuse-bouche: hauchdünn geschnittener Jakobsmuschelcarpaccio, fein abgeschmeckt mit gebratenen Speckstreifen, Koriander und schwarzem Pfeffer. Wunderbar auch die Ravioli mit Kalbsbraten- und Spinatfüllung an Kalbsjus und grosszügig darüber gehobelem Périgord-Trüffel. Mutig und gut gelungen die neue Kreation «Bündnerland trifft Atlantik»: Perfekt gedämpften Hummer (die Schere in Brotchips frittiert) arrangierte der Chef auf einem Gerstenrisotto und mit einer fantastischen Beurre blanc. Ein saftiger Zander in Kartoffelkruste leitete zum Hauptgang über: zum rosa gebratenen Pata-negra-Filet, serviert mit einem Risotto mit schwarzen Oliven und einer intensiven Rotweinsauce.

Überzeugend auch die Desserts: Crema catalana, Tarte Tatin, Blutorangensorbet, Schokoladenküchlein und Sauerrahmcreme. Einmal mehr überzeugte uns Rehli mit Konstanz und Kreativität und wir schicken gern den 15. Punkt nach Walenstadt.