



Wir heissen Sie im
Ofen- und Jägerstübli
des Restaurants Langenberg
recht herzlich willkommen

Langenberg Vorspeisen

Jakobsmuscheln mit Tomaten- Olivenkruste 18
serviert mit mediterranem Grillgemüse

Sommerlicher Blattsalat 12

Blattsalate mit panierten Kichererbsen Bällchen 15
an einem leichten Joghurtdressing

Stangensellerie- Apfelsalat mit geräucherter Entenbrust 16

Lauwarmer Milksalat mit Gemüsestreifen 16

Rindstatar mit Belper Knolle 18

als Vorspeise 18

als Hauptspeise 32

„Langenberg“ Suppen

Gurken Kaltschale mit Sauerrahm & Dill 12

Leichte Bündner Gerstensuppe mit Zitronengras 12

Aus der Langenberg Pasteria (Mehrheitlich Vegetarisch)

Limonen- Mascarpone Ravioli
an Zitronen- Baumnussbutter

als Vorspeise 18

als Hauptspeise 31

Pasta Sardi „Caponata“

Stangensellerie, Zucchetti, Tomaten, Auberginen,
Kreuzkümmel & Pinienkernen

als Vorspeise 16

als Hauptspeise 30

Hausgemachte Tagliatelle mit getrockneten Tomaten
Rucola & Parmesan

als Vorspeise 15

als Hauptspeise 29

Capuns

Die Indianer hüllen Maisbrei in Maisblätter, die Japaner wickeln Fisch in Seetang, im Orient füllt man Weinblätter mit Fleisch und im Engadin wird Teig mit Salsiz und Bündnerfleisch in Mangoldblätter verpackt!

Wir servieren das Capuns mit oder ohne Bündnerfleisch

als Vorspeise 17

als Hauptspeise 29

Langenberg mit Fleisch

Wildfleisch aus eigenem Bestand

Wildparksalat mit gebratenen Streifen vom Hirsch

mit Speck, Ei & Granatapfel

29

Wildschwein Cordon Bleu

mit Bündnerfleisch und Bergkäse gefüllt
serviert mit Pommes Duchesse & Kefen- Tomatengemüse

44

Wildschwein Kotelettes

Country Cuts & Cole Slaw

41

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons 43
Butterrösti & Wurzelgemüse

Geschmorte Lammhaxe 41
mit mediterranem Grillgemüse

Piccata von der Pouletbrust 37
Hausgemachte Tagliatelle mit Ramatini Tomaten & Basilikum

Gebratenes Zanderfilet mit Limetten- Chilibutter 35
Cous Cous & Pak Choi Gemüse

„Langenberg“ Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein 12
mit Sauerrahm Glace (das vom Sorbetto)

Mango- Kokosparfait 13
mit marinierten Beeren

Tarte Tatin mit Vanille Glace 14

Griessköppli mit Kiwisalat 12

Balon Rose „Framboise“ 14
Frische Himbeeren – Vanilleglace – Rahm & Geist

Am Tisch für Sie zubereitet

Nachhaltigkeit ist uns wichtig. Aus diesem Grunde beziehen wir unser Wildfleisch, wenn möglich, aus eigenem Bestand und das weitere Fleisch stammt wenn möglich aus der Schweiz.

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Lamm	Schottland
Wildschwein	Schweiz
Hirsch	Schweiz
Zander	Schweiz

Das Trockenfleisch wird in der Maccelleria Lardi in Poschiavo hergestellt

Für unser Gemüse, Salate & Brot berücksichtigen wir Lieferanten aus der Region.

Für genauere Angaben bezüglich Allergene Zutaten fragen Sie unsere Fachmitarbeiter.