



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 Schokoladenkuchlein 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.