



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

„Langenberg“ Vorspeisen

Gemischte Blattsalate 12
an Hausdressing & gerösteten Kürbiskerne

Geräucherte Entenbrust 16
an Orangen-Sauerrahm mit Apfel- Rotkrautsalat

In Haselnussöl gebratene Hirschstreifen 16
auf Blattsalaten mit getrockneten Feigen & Balsamicodressing

Rauchlachstatar mit Sauerrahm, Stangensellerie & Apfel 17
Serviert mit Toast & Butter

Nüsslisalat mit Speck & Ei 14
an unserem Hausdressing

„Langenberg“ Suppen

Wild Consommé 12
mit Gemüseperlen & Wildfarce Nocken

Pastinaken Suppe 10
mit Dörrbirnen

„Langenberg“ Vegetarisch

Capuns

auch mit Bündnerfleisch erhältlich

als Vorspeise

17

als Hauptspeise

29

Hausgemachte Ravioli

mit Randen gefüllt & lauwarmer Ziegenkäse

als Vorspeise

17

als Hauptspeise

29

Weisswein Risotto mit karamellisierten Birnen & Baumnüssen

als Vorspeise

16

als Hauptspeise

28

Buchweizen Pizzoccheri

29

mit Wirsing, Bergkäse & Salbeipesto

„Langenberg“ mit Fleisch

Wildfleisch aus eigenem Bestand

Gebratenes Hirschentrecôte

an Marsala Jus mit Spätzli & Speck- Rosenkohl

39

Geschnetzeltes vom Rothirsch

mit Weintrauben, Sultaninen, Speck & Pfifferlingen
in Butter gebratene Semmelknödel

35

„Alpstein“ Pouletbrust

31

gefüllt mit Kastanien auf Kartoffel- Rahmlauchgemüse

In Kräuter pochiertes Kalbsfilet

48

dazu servieren wir einen Orangerisotto & frische Kefen

Lammfilet « Stroganoff »

41

mit Champignons & Peperoni & Sauerrahm

Rösti aus rohen Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet

39

an einer Safransauce

Hausgemachte Spinat- Pappardelle

„Langenberg“ Dessert

Zimt Panna Cotta 12
mit glasierten Mandarinen Schnitzen

Lebkuchen Parfait 13
mit Glühwein Zwetschgen

Vermicelles Mille feuille 14
mit Kumquats und Granatapfel

Dreierlei Sorbet mit Chili Ananas 13
Zitronen/Limetten – Himbeer - Blutorange

Affogato
Warmer Espresso mit Vanilleglace 8
Warmer Espresso mit Vanilleglace & Amaretto 10

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
Lamm	Australien
Hirsch	Schweiz
Zander	Schweiz
Ente	Frankreich
Lachs	Norwegen (Zucht)

Das Trockenfleisch wird in der Maccelleria Lardi in Poschiavo hergestellt

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