



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

Gerne stellen wir Ihnen unsere
Räumlichkeiten auch für Ihren nächsten,
feierlichen Anlass zur Verfügung....

....und sollten Sie anschliessend zu müde sein, um nach
Hause zu fahren, können Sie in unseren gemütlichen
Hotelzimmer ausschlafen wie ein Murmeli...

...und am nächsten Morgen werden Sie beim Frühstück mit
etwas Glück von den Bären beobachtet

„Langenberg“ Vorspeisen

Spinat- Spargelsalat mit Schafskäse,
frischer Minze und gerösteten Cashewnüssen 16

Gemischter Blattsalat mit rohen Gemüsestreifen 14
an unserem Hausdressing

Rinds Carpaccio mit Rucola, grillierten Peperoni,
Tomaten, Burrata und Basilikumpesto
als Vorspeise 19
als Hauptspeise 32

Lachstatar mit Apfel und Stangensellerie, Dill & Sauerrahm
serviert mit Toast & Butter
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 31

„Langenberg“ Suppen

Spargelcremesuppe mit Blätterteig Flûte 11

Tomaten Consommé 12
mit Blattspinat- Morchelravioli

„Langenberg“ mit und ohne Fleisch

Capuns an einer leichten Bouillon- Rahmsauce

...unsere Capuns gibt es auch in vegetarischer Version

als Vorspeise

17

als Hauptspeise

29

Hausgemachte Spargel Ravioli

gefüllt mit Spargel, getrockneten Tomaten & Parmesan

als Vorspeise

17

als Hauptspeise

29

Dreifarbige Pasta Sardi mit Oliven, Ramatini Tomaten

Rucola & Bergkäse

als Vorspeise

16

als Hauptspeise

28

Geschmorte Schweinsbäggli in Honig-Biersauce

36

auf grünen Spargeln und hausgemachten Spätzli

Lammfilet Stroganoff

42

mit dreifarbigen Pasta Sardi

Züricher Geschnetzeltes 45
mit Champignonrahmsauce
Knusprige Butter Rösti und Karottengemüse

Mistkratzerli (25 Min.) mit Thymian & Zitrone 35
Frühlingskartoffel

Gebratenes Felchenfilet mit Kapern & Limettenfilet 34
Kefen- Tomatengemüse & Salzkartoffeln

Wildfleisch aus eigenem Bestand

Blattsalat mit gebratenen Hirschstreifen
& Granatapfel an Holunderblüten- Ingwerdressing

34

Wildschwein Kotelette

mit feurigem Chili-Limettensalsa
Ofengemüse & Pommes Duchesse

43

Unser Klassiker

Wildschwein Cordon bleu

mit Bündelfleisch und Bergkäse gefüllt
Frühlingskartoffeln und Spargel an Sauce Hollandaise

41

„Langenberg“ Dessert

Sauerrahm Glace 13
mit Balsamico-Erdbeeren

Balon Rose (am Tisch für Sie zubereitet) 12
Vanilleglace – Erdbeeren – Maraschino – Rahm & Pfeffer

Lauwarmes Schoggiküchlein 14
mit Vanille Glace auf Apfel- Nusstatar

Zitronen- Thymianparfait auf roter Grütze 14

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 (Ambassador)
Hirsch	Schweiz
Lachs	Norwegen (Zucht)
Felche	Schweiz (Wildfang)
Wildschwein	Schweiz

Das Trockenfleisch wird in der Maccelleria Lardi in Poschiavo hergestellt

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

Auskünfte über Allergene Stoffe gibt Ihnen gerne unser Fachpersonal