



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

„Langenberg“ Vorspeisen

Vitalsalat mit Kernen und Radieschen 12
an unserem feinem Hausdressing

Geräuchertes Forellenfilet an Dill-Sauerrahm 16
mit Fenchel- Orangensalat & schwarzem Sesam

Lauwarmes **Bärlauch- Selleriepüree** 18
mit gebratenen Hirschstreifen & knusprigen Speck Chips

Rindstatar mit getrockneten Tomaten & Sprossen
serviert mit Toast & Butter
als Vorspeise 18
als Hauptspeise 32

Nüsslisalat mit Speck & Ei 14
an unserem Hausdressing

„Langenberg“ Suppen

Kalbs Consommé 12
mit Schnittlauch-Ravioli

Stangenselleriecreme 10
mit Apfelwürfelchen

„Langenberg“ Vegetarisch

Capuns

mit oder ohne Bündner Fleisch

als Vorspeise

17

als Hauptspeise

29

Hausgemachte Ravioli mit Bärlauch Füllung

an einem Nussbutter

als Vorspeise

17

als Hauptspeise

29

Pizokel mit frischem Spinat, Cherry Tomaten & Bergkäse

als Vorspeise

16

als Hauptspeise

28

Buchweizen Randen Pizzoccheri

mit Thymian, frischen Kefen & Parmesanchips

29

„Langenberg“ mit Fleisch

Wildfleisch aus eigenem Bestand

Gebratenes Hirschentrecôte

an Portwein Jus mit Rosmarin Kartoffeln
& Flour Sprout

42

Filet Medaillons vom Wildschwein

unter einer Cantuccini Kruste
Hausgemachten Bärlauch -Spätzli
& Gemüse von der Urkarotte

36

Saltimbocca vom „Alpstein“ Poulet
mit Buchweizen- Randen Pizzoccheri

29

Rostbratwurst an Zwiebelsauce

25

dazu servieren wir hausgemachte Pommes & Coleslaw Salat

Lamm Rack mit Bärlauch Butter

41

mit hausgemachten Pappardelle
& Tomaten- Mangold

Gebratenes Saiblings Filet

39

mit Limetten- Risotto & junger Spinat

„Langenberg“ Dessert

Crema Catalana 12
mit Lavendel & Honig

Rhabarber Parfait 13
mit Erdbeercoulis und Mandelcrumble

Lauwarmes Schoggiküchlein 14
mit Sauerrahm Glace & glasierter Apfel mit Baumnüssen

Dreierlei Sorbet mit süss-saurem Kiwi Salat 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	Irland
Hirsch	Schweiz
Saibling	Schweiz (Zucht)
Forelle	Schweiz (Zucht)

Das Trockenfleisch wird in der Maccelleria Lardi in Poschiavo hergestellt

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