

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

**Frischer Spinatsalat** mit Schafskäse, 16  
Kefen, frischer Minze und gerösteten Cashewnüssen

\*\*\*

**Gemischter Blattsalat** mit rohen Gemüsestreifen 14  
an unserem Hausdressing

\*\*\*

**Rinds Carpaccio** mit Rucola, grillierten Peperoni,  
Tomaten, Burrata & Basilikum Pesto  
als Vorspeise 19  
als Hauptspeise 32

\*\*\*

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

\*\*\*

## „Langenberg“ Suppen

**Erbsencremesuppe** mit Pfefferminzhaube 11

\*\*\*

**Tomaten Consommé** 12  
mit Blattspinat- Morchelravioli

## „Langenberg“ - Vegetarisch

**Capuns** an einer leichten Bouillon- Rahmsauce  
...unsere Capuns gibt es auch als vegetarische Version  
als Vorspeise 17  
als Hauptspeise 29

\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli**  
gefüllt mit Zitronen- Limetten- Mascarpone  
mit gerösteten Sonnenblumenkerne & Ramatini Tomaten  
als Vorspeise 17  
als Hauptspeise 29

\*\*\*

**Dreifarbige Pasta Sardi** mit Oliven, Ramatini Tomaten  
Rucola & Bergkäse  
als Vorspeise 16  
als Hauptspeise 28

\*\*\*

## „Langenberg“ mit Fisch

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

## „Langenberg“ mit Fleisch

**Züricher Geschnetzeltes** 45  
mit Champignonrahmsauce  
Knusprige Butter Rösti & Karottengemüse

\*\*\*

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

\*\*\*

**Geschmorte Schweinsbäggli** in Honig-Biersauce 36  
Zweifarbige Zucchetti & hausgemachten Kräuter-Spätzli

\*\*\*

**Lammfilet Stroganoff** 42  
mit frischen Tagliatelle

### Wildfleisch aus eigenem Bestand

**Blattsalat mit gebratenen Hirschstreifen**  
& Granatapfel an Holunderblüten- Ingwerdressing  
34

\*\*\*

**Wildschwein Kotelette**  
mit feurigem Chili-Limettensalsa  
Ofengemüse & Pommes Duchesse  
41

\*\*\*

**Unser Klassiker**  
**Wildschwein Cordon bleu**  
mit Bündlerfleisch und Bergkäse gefüllt  
Bratkartoffeln & Mandel-Brokkoli  
43

## „Langenberg“ Dessert

**Sauerrahm Glace** 11  
mit Balsamico-Erdbeeren

\*\*\*

**Balon Rose** (am Tisch für Sie zubereitet) 13  
Vanilleglace – Erdbeeren – Maraschino – Rahm & Pfeffer

\*\*\*

**Lauwarmes Schoggiküchlein** 14  
mit pikantem Nektarinen Salat & Vanille Glace

\*\*\*

**Zitronen- Thymian Parfait** auf roter Grütze 13

\*\*\*

**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