

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

Nüsslisalat mit Ei, Speck 13
& Croutons an unserem Hausdressing

Gemischte Blattsalate mit lauwarmen Ziegenkäse, 16
gerösteten Baumnüssen an Honig- Zitronendressing

Rinds Tartar mit getrockneten Tomaten
Toast & Butter 18
als Vorspeise
als Hauptspeise 32

Stangensellerie- Apfelsalat mit Hirschstreifen, 18
Speck-Chips & Preiselbeerschaum

„Langenberg“ Suppen

Kürbiscremesuppe mit Apfel, Chili, Kokosmilch 11
& Koriander verfeinert

Tomaten Consommé 13
mit Gin verfeinert & Gemüseperlen

„Langenberg“ - Vegetarisch

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

Hausgemachte Kürbisravioli
mit Amarettini- Streuselbutter & Baumnüssen
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 28

Bündner Pizokel mit Steinpilzen, Wirsing & Bergkäse
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 29

Weisswein Risotto mit Mangold, Salbei, Baumnüsse
& Cherry Tomaten
als Vorspeise 16
als Hauptspeise 28

Herbstlicher vegetarischer Teller 34
Rosenkohlblätter, Rotkraut, Waldpilzen, Schwarzwurzeln,
Spätzli & Preiselbeerenapfel

„Langenberg“ mit Fleisch

Hirsch Geschnetzeltes mit Trauben & Speck 45
mit Holunderbeeren-Rahmsauce & Butterspätzli

Hirschpfeffer „Langenberg“ 33
mit Spätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien
& Preiselbeer-Apfel

Gebratene Hirschschnitzel mit Preiselbeeren-Schaum 42
Bündner Pizokel mit Steinpilzen & sautiertem Federkohl

Unser Klassiker

Wildschwein Cordon bleu

mit Bündlerfleisch und Bergkäse gefüllt
Bratkartoffeln & Mandel-Brokkoli

43

Lammnierstück mit einer Haselnuss Kruste 42
Frische Tagliatelle mit Mangold- Salbeipesto

Poulet-Involtini mit Rohschinken, 38
getrockneten Tomaten & Baumnussfrischkäse gefüllt
Kürbis-Risotto und Kürbiskern-Öl

„Langenberg“ mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce 34
Bratkartoffeln und frischer Spinat

„Langenberg“ Dessert

Vermicelles mit Vanilleglace

Merinques & Rahm

...Kämpfer-Portion

15

...als kleiner süsser Abschluss

9

Zimt-Panna Cotta

13

mit marinierten Rotweinzwetschgen

Lauwarmes **Schoggiküchlein** mit Sauerrahm Glace
& glasierten Kastanien

14

Affogato

Warmer Espresso mit Vanilleglace

8

Warmer Espresso mit Vanilleglace & Bündner Röteli

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.



| | |
|----------------|-------------------------|
| Rind | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lamm | Australien (Ambassador) |
| Hirsch | Schweiz |
| Zander | Schweiz (Wildfang) |
| Wildschwein | Schweiz |
| Jakobsmuscheln | Japan |

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