

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

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch einen Rehrücken  
(ab 2 Personen)

**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 & Rotkraut mit glasierten Kastanien

\*\*\*

**Hirsch Entrecôte** mit Heu-Jus 47  
Bratkartoffel & sautiertem Federkohl

\*\*\*

**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 Rotweinzwetschen

\*\*\*

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