

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 14
& Croutons an unserem Hausdressing

Gemischte Blattsalate mit Kernen 13
an unserem Hausdressing

Geräuchertes Forellenfilet mit Feigen- Mangochutney 17
& Cikorino Rosso- Apfelsalat an Gorgonzoladressing

Rindscarpaccio mit Randen-Frischkäse Röllchen 18
& Zitronen-Öl

„Langenberg“ Suppen

Kastaniencreme mit Zimt & Preiselbeerschaum 11

Geflügel- Safran Consommé 13
mit Pistazien-Nocken

„Langenberg“ - Vegetarisch

Capuns an einer leichten Bouillon- Rahmsauce
...unsere Capuns gibt es auch als vegetarische Version
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 30

Hausgemachte Ravioli an brauner Butter
gefüllt mit einer Haselnuss- Philadelphia Füllung
& mit glasierten Birnen
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 30

Puschlaver Pizoccheri mit Wirsing, Kartoffelwürfel,
Bergkäse & Salbeipesto
als Vorspeise 16
als Hauptspeise 28

„Langenberg“ mit Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet an Pernodsauce 40
Roter Camarque Wildreis & Rahmlauchgemüse

„Langenberg“ mit Fleisch

Unsere Wildfleisch Spezialitäten aus eigenem Tierbestand

Hirschfilet Geschnetzeltes mit Himbeer-Rahmsauce 48
& hausgemachte Tagliatelle

Gebratene Hirschschnitzel mit Preiselbeeren-Butter 45
Serviettenknödel & Speck-Rosenkohl

Hirschpfeffer „Langenberg“ 39
mit Spätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien
& Preiselbeer-Apfel

Kalbs Saltimbocca mit Portweinjus 48
Bratkartoffeln & Rübengemüse (Eiszapfen)

Entenbrust mit Orangensauce 42
Herzoginnen Kartoffeln & Rotkraut

Cordonbleu vom Alpschwein 41
mit Schinken und Bündner Bergkäse gefüllt
Bratkartoffeln & Rahmwirsing

„Langenberg“ Dessert

Pistazienparfait mit Schokoladen- Chilisauce
& glasierte Kumquats 13

Warmes Maroniküchlein auf Apfelkompott
mit Vanilleglace 13

Ingwer- Limettensorbet
mit mariniertem Ananas- Granatapfelsalat 13

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.



Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Hirsch	Schweiz (Park)
Lachsforelle	Schweiz (Zucht)
Ente	Frankreich

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