

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

Gemischter Frühlingsalat mit Kernen & Radieschen 13
an einem Bärlauchdressing

Wildparksalat mit rosa gebratenem Hirschfleisch
karamellisierten Baumnüssen, Parmesan &
Granatapfel- Birnendressing 17
als Vorspeise
als Hauptspeise 32

Rindstartar mit Belper Knolle
Toast und Butter 17
als Vorspeise
als Hauptspeise 32

Randencarpaccio an einer Thymian- Honigmarinade 18
mit lauwarmen Ziegenkäse

„Langenberg“ Suppen

Bündner Gerstensuppe 11
mit Zitronengras verfeinert

Rindsbouillon mit Buchweizen-Bärlauchflädli 12

„Langenberg“ - Vegetarisch

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

Capunet's
Hausgemachte Spinatspätzli mit Bergkäse & brauner Butter
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 30

Hausgemachte Tagliolini mit Frühlingszwiebeln,
Pinienkernen, getrockneten Tomaten & Pecorino
als Hauptspeise 29

Hausgemachte Bärlauch Ravioli mit Zitronenbutter
als Vorspeise 17
als Hauptspeise 30

„Langenberg“ mit Fisch

Gebratene Felchenfilets mit Kapern- Limettenbutter 40
auf lauwarmen Linsensalat & Randen- Balsamicogemüse

„Langenberg“ mit Fleisch

Hirschgeschnetzeltes mit Bärlauchrahmsauce 45
Tagliatelle mit Mohnbutter & gedünsteter Stangensellerie

Rindsfilet mit Kaffee- Schokoladenjus 48
Pistazien- Kartoffelkroketten & Baby Karotten

Maispouardenbrust gefüllt mit Zitronenfrischkäse 42
Morchelrisotto & frischer Spinat

Cordon Bleu vom Schwein 41
mit Schinken und Bündner Bergkäse gefüllt
Bratkartoffeln & Schwarzwurzeln

Gebratenes Lammentrecôte im Pfeffermantel 42
Buntes Peperoni Gemüse & Rahmpolenta

„Langenberg“ Dessert

Vanille- Merinqueparfait 13
mit karamellisierten Apfelschnitzen & Mandeln

Birnen- Carameljalousine mit Sauerrahmglace 13

Süss- Sauer Kiwisalat im Knusperchörbli 13
& Himbeersorbet

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
Maispoularde	Frankreich
Hirsch	Schweiz (Park)
Lamm	Australien
Felche	Schweiz (Binnenfischerei)

Das Trockenfleisch wird in der Macelleria Lardi in Poschiavo hergestellt

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

Auskünfte über Allergene Stoffe gibt Ihnen gerne unser Fachpersonal