

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

**Vitalsalat** mit Kernen & Radieschen  
an einem Bärlauch Dressing 13

\*\*\*

**Spinatsalat** mit Spargel & Feta Käse  
an Dijon- Senfdressing 15

\*\*\*

**Wildparksalat** mit rosa gebratenem Hirschfleisch  
gebratenem Spargel an Holunderdressing  
als Vorspeise 17  
als Hauptspeise 34

\*\*\*

**Rauchlachstartar** mit Limetten, Stangensellerie & Apfel  
Toast und Butter  
als Vorspeise 18  
als Hauptspeise 35

\*\*\*

**Weisser Spargel** im Rohschinken-Toast gebraten  
Bärlauchfrischkäse mit getrockneten Tomaten  
und Salatbouquet 18

\*\*\*

## „Langenberg“ Suppen

**Spargelcremesuppe** mit Bärlauchschaum 11

\*\*\*

**Lauch- Kartoffelsuppe** mit Paprikaflûte 10

## „Langenberg“ - Vegetarisch

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

\*\*\*

**Spargelrisotto** 34  
Weissweinrisotto mit grünem Spargel, Mascarpone  
Baumnüssen & Parmesan

\*\*\*

**Hausgemachte Tagliatelle** 29  
mit Spargel an Zitronenpesto

\*\*\*

**Spargel mit Sauce Hollandaise** Frühlingskartoffeln 32  
+ Puschlaver Rohschinken + 8

## „Langenberg“ mit Fisch

**Seeteufel Saltimbocca** mit Zitronenrahmsauce 45  
Schwarze Sepianudeln & Blattspinat- Tomatengemüse

## „Langenberg“ mit Fleisch

**Wildschwein Cordon bleu** 45

Spargel mit Sauce Hollandaise & Frühlingskartoffeln

\*\*\*

**Wildburger „Langenberg“** 38

Wildfleischburger, Coleslaw Salat & Speck

Spargel mit Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln

\*\*\*

**Rindshuftstreifen „Stroganoff“** 43

Safran Tagliatelle

\*\*\*

**Schweinsfilet Médaillon** mit Speck umwickelt 41

Bärlauchspätzli & glasierte Randen

\*\*\*

**Maispoularden Suprême** 39

an Madeira- Kräuterjus & Gemüse Cous Cous

\*\*\*

## „Langenberg“ Dessert

**Balsamico Erdbeeren** 12  
mit Sauerrahmglace

\*\*\*

**Lauwarmes Schoggiküchlein** mit Rhabarberkompott 14

\*\*\*

**Rhabarber Tiramisu** mit Erdbeerstreusel 13

\*\*\*

**Vanille- Merinqueparfait** mit marinierten Erdbeeren 14

\*\*\*

**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)
Wildschwein	Schweiz (Park)
Wildburger	Schweiz (Park)
Seeteufel	Nordostatlantik (Wildfang)

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