

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

Blattsalate mit Kernen & Radieschen
an unserem Hausdressing 13

Wildparksalat „Langenberg“ mit rosa gebratenem
Hirschfleisch, gebratenem Spargel an Holunderdressing
als Vorspeise 18
als Hauptspeise 35

Rindfleisch Tatar mit Belper Knolle mit Toast und Butter
Vor 20 Jahren produzierte der Käser Peter Glauser aus Belp BE für seinen Chäsladen mit
Knoblauch gewürzte Rohmilchkugeln, die er in Pfeffer wälzte. Eines Tages stachen Glauser in
seinem Reifekeller ein paar unentdeckte Exemplare ins Auge. Er hatte sie wohl vergessen, sie
hatten sicher zwei Monate dort herumgelegen. Jetzt waren sie hart wie Stein, auf die Hälfte ihrer
ursprünglichen Grösse geschrumpft und sahen fast aus wie kleine Kartoffeln.
als Vorspeise 18
als Hauptspeise 35

Bünder Trockenfleisch Spezialitäten 26
von der Maccelleria Lardi aus Poschiavo
mit Engadiner Birnbrot und Butter

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum 11

„Langenberg“ Hauptgänge

Capuns an einer leichten Bouillon- Rahmsauce

Capuns sind in Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig, die mit Kräutern und in kleine Stücke geschnittenem Salsiz oder Bündnerfleisch angereichert sind. Capuns werden in Milchwasser gekocht und mit Käse überbacken.

...unsere Capuns gibt es auch als vegetarische Version

Kleine Portion	17
Grosse Portion	30

Wildschwein Cordon bleu 45

Wildschwein mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt
....mit Bratkartoffeln und Spargel

Wildburger „Langenberg“ 29

Wildfleischburger, Coleslaw Salat & Speck
....mit Pommes frites

Hirsch - Stroganoff“ 43

Hirschgeschnetzeltes an einer Stroganoff Sauce
....mit Hausgemachten Spätzli

Kalbs Bratwurst an Zwiebelsauce 24

....mit Rösti

Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm 26

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

Flammenkuchen mit Brennessel & Cherry-Tomaten 15

Flammenkuchen mit Speck & Zwiebel 14

Von Orelli Theater-Menu 50

Brennessel – Suppe 9

Gebratenes Hirsch-Schnitzel an Bärlauchbutter 35

Pilzrisotto

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace & Rahm 12

„Langenberg“ Dessert

Hausgemachter Schoggikuchen mit Sauerrahmglace 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
Lachs	Norwegen
Hirsch	Schweiz (Park)
Wildschwein	Schweiz (Park)
Wildburger	Schweiz (Park)

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