

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

VORSPEISEN

Vitalsalat mit Kernen & Radieschen
an unserem Hausdressing 12

Melonen- Feta Salat mit Pfefferminze
auf frischen Spinatblätter 15

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 und sahen fast aus wie Trüffel.

als Vorspeise 18

als Hauptspeise 35

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

Hausmarinierter Graved Lachs 18
mit Sauerrahm-Kräuter- Meerrettichsauce & Toast und Butter

LANGENBERG KLASSIKER

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

...als Vorspeise 17

...zum Hauptgan 30

Wildschwein Cordon bleu 45

Wildschwein mit Bündner Bergkäse und Bündnerfleisch gefüllt
serviert mit Rosmarin Kartoffeln & Grillgemüse

Wildburger „Langenberg“ 38

Wildfleisch-Burger, Coleslaw Salat & Speck
mit Pommes Frites

Hirsch - Saltimbocca 43

Hirschschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu servieren wir Weisswein Risotto und glasierte Kefen

Lamm Entrecôte 45

Rosa gebratenes Lamm Entrecôte unter einer Nusskruste
serviert mit Spätzli & Blattspinat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 46

klassisch serviert mit Rösti

Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm 35

DESSERT

Balsamico Erdbeeren 12
mit Sauerrahmglace

Hausgemachter Schokoladenkuchen 14
mit Nektarinen Salat und Vanilleglace

Zitronenmelissen Panna Cotta 13
mit Himbeersauce & frischen Himbeeren

Tonkabohnen Parfait 14
serviert mit lauwarmen Aprikosenkompott

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
Poulet	Schweiz
Hirsch	Schweiz (Park)
Wildschwein	Schweiz (Park)
Wildburger	Schweiz (Park)
Lamm	Australien
Bündnerfleisch	Schweiz
Coppa	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Bresaola	Italien
Lachs	Norwegen (Zucht)

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