

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 12
Blattsalate mit Vanille-Kürbis an Hausdressing

Randencarpaccio von der gelben Rande 16
mit Safran Vinaigrette mariniert
& Ziegenkäse-Praline in Baumnusskruste

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 Maccelleria Lardi aus Poschiavo
mit Engadiner Birnbrot und Butter

Hausmarinierter Graved Lachs 18
mit Pumpnickel & Frischkäse

SUPPEN

Kastanien Cremesuppe 13
mit Preiselbeeren- Zimtschaum

Kürbiscremesuppe 12
mit Amaretti-Croutons

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 Hauptgang 30

Panierte Wildschwein Koteletten 38

serviert mit Bratkartoffeln & Wirsing

Wildburger „Langenberg“ 36

Wildfleisch-Burger, Coleslaw Salat & Speck
mit Pommes Frites

Alpstein Pouletbrust mit Zitronen- Thymiansauce 35

Hausgemachte Tagliatelle & Vanille-Karotten

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 45

klassisch serviert mit Rösti

Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm 32

DESSERT

Vermicelles mit Vanilleglace
Merinques & Rahm
...Kämpfer-Portion 15
...als kleiner süsser Abschluss 9

Hausgemachter Schokoladenkuchen 14
mit Traubenkompott und Sauerrahm Glace

Zitronensorbet mit Vodka 13

Zimt Parfait 13
mit Röteli-Zwetschgen

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
Reh	Österreich
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