

# **CAFÉ LANG SPEISEKARTE**



**Das Café Lang begrüsst Sie im Namen des ganzen  
Küchenteams recht herzlich.**

**Unsere junge Küchenmannschaft ist stolz, Ihnen ihre ganz  
eigene kulinarische Welt zu präsentieren.  
Mit handverlesenen Produkten und eigenständigen Kreationen  
erschaffen sie täglich frische und ehrliche Köstlichkeiten.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

# **SPEISEKARTE**

<b>Apéro</b>	<b>04</b>
<b>Hauptgang &amp; Dessert</b>	<b>05</b>
<b>Frühstück</b>	<b>06</b>

# APÉRO

Montag bis Samstag  
ab 18:00

**Gemischte Aperoplatte** 33.00

Schnebel und Taleggio Käse, Gekochter Pata Negra Schinken und Salami, Guacamole. Dazu servieren wir Focaccia, Olivenöl und Fleur de Sel

## Aufschnitt

Lardo (l) 10.00

Salami (l) 9.00

Wechselndes Angebot

Prosciutto Toscana DOP (l) 12.00

Gekochter Pata Negra Schinken aus Mafresa (ESP) 12.00

Mortadella (l) 9.00

## Käse

Alp Dorchaux Hobelkäse aus dem Waadtland (Bio Kuhmilch) 7.00

Schnebel Würziger Bergkäse aus dem Toggenburg (Kuhmilch) 6.00

Taleggio Einzigartiger Käse aus der Lombardei (Kuhmilch) 7.00

Ubriaco Mit Trester eingeriebener Käse aus dem Veneto (Ziegenmilch) 8.00

Fougerus Feiner Brie aus Meaux (Kuhmilch) 6.00

Pimentos de Padron mit Zitronensaft und Fleur de Sel 6.00

Knuspriges Buttermilch-Poulet mit Rauchpaprika Mayo (pro Stück) 4.00

Guacamole mit Peperoncini und Tomaten 7.00

Auberginen Kaviar 8.00

Focaccia und Olivenbrot mit Olivenöl und Fleur de Sel 7.00

# HAUPTSPEISEN

Montag bis Samstag  
18:00 – 22:00

<b>Tagessuppe mit Brot</b>	9.00
<b>Langsalat mit saisonalem Gemüse mit Poulet</b>	18.00 24.00
<b>Rindstartar</b> auf geröstetem Ruchbrot, Butter und pochiertem Eigelb	26.00
<b>Sous-Vide gegartes Schweinskotelett</b> mit Kichererbsen-Tomaten-Frischkäse Ragoux und Rosmarinkartoffeln	29.00
<b>Ossobuco di vitello</b> mit Schmor Gemüse auf Butter Tagliatelle	35.00
<b>Parmigiana di Melanzane</b> Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	25.00

Café 05 Lang

# DESSERT

<b>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b> dazu Beerenkompott und Sauerrahmglace	12.00
---	-------

## Deklarationen

Poulet: Schweiz, Frankreich  
Schwein: Schweiz, Italien, Spanien  
Rindfleisch: Schweiz  
Eier: Schweiz

# FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag  
9:00 – 11:30

Geröstete dunkle Weizenbrotscheibe,  
bestrichen mit Schweizer Käse-Butter und  
mit:

Bienenhonig	4.00
Saisonale Conifiture	5.00
Nutella	5.00
Rahmfrischkäse und Schnittlauch	6.00
Gebratener Schweizer Bauernschinken bestrichen mit Rahmfrischkäse und Meerrettich	7.00
Zwei Spiegeleier, Rohschinken und Hobelkäse	12.00
Joghurt mit hausgemachtem Granola	4.50
Hausgemachtes Birchermüsli	4.50



**GUTEN APPETIT**

