

CAFÉ LANG

SPEISEKARTE



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

Unsere junge Küchenmannschaft um Nnandi Irniger 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

Apéro	5
Vorspeisen	6
Hauptgang	7
Dessert	8
Frühstück	10

APÉRO

Montag bis Sonntag
ab 14:00

Klein 19.00
Drei im Glas servierte Spezialitäten* ihrer Wahl, mit Brot

Gross 32.00
Drei im Glas servierte Spezialitäten* ihrer Wahl, dazu eine halbe Fuet (Wurst),
Altlandeburger aus dem Zürcher Oberland und Délice de Rougemont, mit Brot

*Nocellara del Belice Oliven 6.00

*Zucchini in Honigessig 6.00

*Ofenkarotten im Rosmarinöl 6.00

*Thai Kimchi 6.00

*Balsamico Randen Chutney 6.00

*Tomaten Peperoni Salsa 6.00

*Eingelegter Fetakäse mit Orangenzeste und Thymian 7.00

*Zitronenhummus 7.00

*Hausmarinierte Dörrtomaten 7.00

*Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift 7.00

Altlandeburger und Délice de Rougemont 9.00
Hart- und Weichkäse

Fuet Pimenton halbe 9.00
Trockenwurst mit Nelkenpfeffer ganze 15.00

Fuet con Hierbas halbe 9.00
Trockenwurst im Kräutermantel ganze 15.00

VORSPEISEN

Dienstag bis Samstag

18:00 – 22:00

Café 06 Lang

Tomaten-Dattelsalat	28.00
Datterinitomaten mit frischem Basilikum und italienischer Burrata, dazu fein aufgeschnittener Filetto Bresola an 10-jährigem Balsamico	
Lattichsalat mit Pouletpopcorn	26.00
mit Cherrytomaten, wachweichem Ei, gehobeltem Parmesan und Croutons an Hausdressing	
Bunter Gartensalat	20.00
mit saisonalem Rohkostgemüse, gerösteten Kernen und Croutons an Hausdressing	
Gartensalat mit gebratenen Shrimps	26.00
an Hausdressing	
Bunter Gartensalat mit gebratenem Poulet	24.00
an Hausdressing	
Melonensalat mit spanischem Schinken und Granatapfel	26.00
an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette (10-jährigem Balsamico)	
Kichererbsen-Couscoussalat	24.00
mit Rucola, Gurken und Apfel an rotem Pfefferjoghurt	
Edamame	klein 9.00
an leicht pikanter Sweet-Chili Sauce	gross 15.00
Kleiner Gartensalat	6.00
an Hausdressing	
Tagessuppe	8.00
mit Brot	

HAUPTSPEISEN

Dienstag bis Samstag
18:00 – 22:00

Knuspriges Buttermilch Poulet	28.00
an Sweet-Chili Sauce und Rauchpaprika Mayo, Homemade Fries dazu knackige Gurkensticks	
Hausgemachte Pasta	25.00
mit saisonalem Pesto und Gemüse	
Venere Risotto	32.00
mit saisonalem Gemüse und gebratenen Shrimps im Rosmarinöl	Vegi 26.00
Wiener Schnitzel vom Schwein	32.00
mit kaltem Kartoffel-Gurkensalat	
Rindstatar	28.00
mit Toast, Butter, pochiertem Eigelb, dazu ein Salatbouquet an Hausdressing	
Kartoffel Gnocchi	24.00
mit gebratenen Pilzen und Salbei an Madeiracrèmesauce	

DESSERT

Dienstag bis Samstag
18:00 – 22:00

Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Beerenkompott und Sauerrahmglace	12.00
Frische Donuts mit Apfelkompott, Fior di Latte Glace und Joghurtcreme	15.00
Kaiserschmarrn mit Vanilleglace und Dörrbirnen an Sauerrahmsauce	15.00

Vitrine:

Gebäck und Süßes aus der Holzofenbäckerei, Fruchtwähe, Cake
und vieles mehr findest Du an der Bar.

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag
9:30 – 11:30

Geröstete dunkle Weizenbrotscheibe,
bestrichen mit Schweizer Käse-Butter

Natur	4.00
Fleur de Sel	4.00
Bienenhonig	5.00
Saisonale Confiture	5.00
Rahmfrischkäse und Schnittlauch	6.00
Gebratener Schweizer Bauernschinken, bestrichen mit Rahmfrischkäse und Meerrettich	7.00
Hausgemachtes Birchermüesli (klein)	4.50
Hausgemachtes Birchermüesli (gross)	7.00
3-Minuten Ei mit Brot	3.00

Café 10 Lang

Vitrine:

Gebäck und Süsses aus der Holzofenbäckerei, Fruchtwähe, Cake
und vieles mehr findest Du an der Bar.

Deklarationen

Poulet: Schweiz, Frankreich

Schwein: Schweiz, Italien, Spanien

Rind: Schweiz, Irland, Italien

Lachs: Schottland

Shrimps: Vietnam (EDEN Zertifiziert)

Eier: Schweiz

GUTEN APPETIT

