

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 Spezialitäten Ihrer Wahl* im Glas*, 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
Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift *	7.00
Balsamico Randen Chutney *	7.00
Eingelegter Fetakäse mit Orangenzeste und Thymian *	7.00
Zitronenhummus *	7.00
Hausmarinierte Dörrotomaten *	7.00
Tomaten Peperoni Salsa *	7.00
Altlandeburger und Délice de Rougemont	9.00
Hart- und Weichkäse	
Fuet Pimenton	1/2 9.00
Trockenwurst mit Nelkenpfeffer	
Fuet con Hierbas	1/1 15.00
Trockenwurst im Kräutermantel	

VORSPEISEN

Dienstag bis Samstag
18:00 – 22:00

Datterini-Tomaten-Dattelsalat	28.00
mit frischem Basilikum und italienischer Burrata, dazu fein aufgeschnittener Filetto Bresaola an 10-jährigem Balsamico	
Lattichsalat mit Pouletpopcorn	26.00
mit Cherrytomaten, wachswweichem Ei, gehobeltem Parmesan und Croutons an Hausdressing	
Bunter Gartensalat	22.00
saisonales Rohkostgemüse, geröstete Kerne, und Croutons an Hausdressing	
Gartensalat mit gebratenen Shrimps	26.00
an Limetten-Vinaigrette	
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 Äpfel an rotem Pfefferjogurt	
Edamame	9.00
an leicht pikanter Sweetchili Sauce	zum teilen 16.00
Saisonale Gemüse Pickles	8.00
im Sesam - Essigsud	
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 Lang Paprikafries und dazu knackige Gurkensticks	
Hausgemachte Pasta Saisonal	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	36.00
mit kaltem Kartoffel-Gurkensalat	
Rindstatar	28.00
mit Toast, Butter, pochiertem Eigelb dazu Salatbouquet mit Cherrytomaten, Kapern an Hausdressing	
Kartoffel Gnocchi	24.00
mit saisonalen gebratenen Pilzen und Salbei an Madeira Cremesauce	

DESSERT

Dienstag bis Samstag
18:00 – 22:00

Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Beeren Kompott und Sauerrahmglace	12.00
Frische Donuts mit Apfel Kompott, Fior di Latte Glace und Jogurtcreme	15.00
Kaiserschmarrn mit Vanilleglace und Dörrbirnen an Sauerahmsauce	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)	9.00
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

