

**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**

<b>Apéro</b>	<b>4</b>
<b>Vorspeisen</b>	<b>5</b>
<b>Hauptgang</b>	<b>6</b>
<b>Dessert</b>	<b>7</b>
<b>Frühstück</b>	<b>8</b>
<b>Brunch</b>	<b>10</b>

# 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), Altlandensburger aus dem Zürcher Oberland und Délice de Rougemont, mit Brot

**Nocellara del Belice Oliven \*** 6.00

**Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift \*** 7.00

**Hausmarinierte Dörrtomaten \*** 7.00

**Saisonale Gemüsepickles \*** 6.00

**Hausgemachte Essiggurken\*** 4.00

**Zitronenhummus \*** 7.00

**Altlandensburger 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

<b>Datterini Tomaten- Dattelsalat</b>		<b>28.00</b>
mit frischem Basilikum und italienischer Burrata, dazu fein aufgeschnittener Filetto Bresaola an zehnjährigem Balsamico		
<b>Lattich mit Pouletpopcorn</b>		<b>26.00</b>
Datteltomaten, wachswweichem Ei, Mimolettekäse und Zupf-Croutons an Hausdressing	<b>Vegi</b>	<b>24.00</b>
<b>Bunter Gartensalat</b>		<b>18.00</b>
saisonales Rohkostgemüse, geröstete Kerne, und Zupf-Croutons an Hausdressing		
<b>Gartensalat mit in Rosmarin gebratenen Shrimps</b>		<b>26.00</b>
dazu geschnittener Avocado und Grapefruits-Filets an Olivenöl Zitronen Vinaigrette		
<b>Edamame</b>		<b>9.00</b>
an leicht pikanter Sweet Chili Sauce	<b>zum teilen</b>	<b>16.00</b>
<b>Saisonale Gemüsepickels</b>		<b>8.00</b>
im Sesam-Essig Sud		
<b>Kleiner Gartensalat</b>		<b>6.00</b>
an Hausdressing		
<b>Tagessuppe</b>		<b>9.00</b>
mit Brot		

# HAUPTSPEISEN

Dienstag bis Samstag  
18:00 – 22:00

<b>Pulled Chicken Burger</b>	<b>28.00</b>
mit knusprigem Speck, Mais, Cheddar-Cheese und Salatblättern an Rauchpaprika-Mayo, dazu Salat oder hausgemachte Lang Fries	
<b>Süsskartoffel-Mango Samosa</b>	<b>30.00</b>
mit Shisokresse und Limettencrème, dazu Kräutercouscous und im Olivenöl eingelegte Auberginen mit Fenchelsamen	
<b>Geräucherter Lachs</b>	<b>34.00</b>
auf Favabohnen, an Hollandaise-Espuma, dazu gebratener Pilawreis mit Gemüse und mediterranem Ratatouille	
<b>Chicken Finger</b>	<b>28.00</b>
im Chörbli an Sweet Chili Sauce, dazu hausgemachte Lang Fries und knackige Gurkensticks	
<b>Gebratener Rehrücken</b>	<b>34.00</b>
mit Kürbis- Chips an Salbei-Sensauce, dazu Quarkspätzli und karamellierte Marroni	

## DESSERT

Dienstag bis Samstag  
18:00 – 22:00

<b>Joghurtglace</b> mit hausgemachtem Granola, Ahornsirup und karamellisierten Nüssen	10.00
<b>Schokoladenglace</b> mit zartbitteren Schokoladenchips, Crème Double und flambierten Marshmallows	10.00
<b>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b> serviert mit Joghurtglace und Cranberry-Kompott	13.50
<b>Mango Cheesecake</b> mit Früchtekompott	11.00

# 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 08 Lang

Vitrine:

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



# BRUNCH

Samstag und Sonntag  
bis 17:00

## Grand Benedict 28.00

Eggs Benedict mit hausgemachtem Roastbeef und Hollandaise-Espuma auf Yorkshire Toast

- Baked Beans mit Pouletpopcorn
- Bread-and Butter- Puding mit Sour Cream
- Frischer Orangensaft oder saisonale Früchte

## Chevalier 28.00

Croissant Perdu mit Crème Fraiche und Sauerkirschenkompott

- Oef au Cocotte mit knusprigem Anchovistick
- Blattspinat à la Crème mit Rougemont
- Frischer Orangensaft oder saisonale Früchte

## Butterzopf 28.00

Kleine Schinkenomelette, Kräutersalametti, Altlandenerger und Délice Rougemont, Zopf, Butter, Konfiture und Honig

- Birchermüesli
- Knusprige Kartoffeln mit Kräuterdip
- Frischer Orangensaft oder saisonale Früchte

## Connolly 28.00

Frenchtoast Sandwich mit Schinken und Käse dazu Kräutercreme

- Joghurt mit hausgemachtem Granola und Honig
- Buttermilch Pancakes mit Lemoncurd und Ricottacrème
- Frischer Orangensaft oder saisonale Früchte

## Lucca 28.00

Frittata mit toskanischem Capocollo und Burrata dazu geröstetes Olivenbrot

- Escalivada im Glas
- Churros mit Dulce de Leche
- Frischer Orangensaft oder saisonale Früchte

## Saine 28.00

Hausgemachtes Lachspastrami auf Avocado mit pochiertem Ei, Limmettenquark und geröstetem Sauerteig-Nussbrot

- Bulgur Porridge mit Datteln und Cranberries
- Zitronenhummus, eingelegte Auberginen & Joghurtsauce
- Frischer Orangensaft oder saisonale Früchte

## SUPLÉMENTS

Café 10 Lang

<b>Speck</b>	<b>3.00</b>
<b>Gebratener Schinken</b>	<b>3.00</b>
<b>Eine halbe Grapefruit (pink)</b>	<b>3.00</b>
<b>Gipfeli</b>	<b>2.00</b>
<b>Butterzopf</b>	<b>2.00</b>
<b>Hausgemachtes Birchermüesli (klein)</b>	<b>4.50</b>
<b>Hausgemachtes Birchermüesli (gross)</b>	<b>9.00</b>
<b>Butter, Konfitüre, Honig und Dulce de Leche</b>	<b>3.00</b>
<b>Frischer Orangensaft</b>	<b>7.00</b>
<b>Bloody Mary</b>	<b>7.00</b>
<b>Mimosa</b>	<b>7.00</b>

<b>Rohes Rindfleisch</b>	<b>31.00</b>
--------------------------	--------------

auf gegrilltem Antennabrot, gehobeltem 24-monatigem Parmigiano Reggiano, Olivenöl aus Apulien, frischem Basilikum, Borettane-Zwiebeln und schwarzem Pfeffer, serviert mit einem kleinen Gartensalat

### **Gartensalat**

mit frischem saisonalem Gemüse	<b>18.00</b>
mit Poulet	<b>24.00</b>
mit Shrimps	<b>26.00</b>

<b>Tagessuppe mit Brot</b>	<b>9.00</b>
----------------------------	-------------

<b>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b>	<b>13.50</b>
--	--------------

serviert mit Joghurtglace und Cranberry-Kompott

**Deklarationen**

**Poulet:** Schweiz, Frankreich

**Schwein:** Schweiz, Italien, Spanien

**Rind:** Schweiz, Irland, Italien

**Lachs:** Schottland

**Shrimps:** Vietnam

**Eier:** Schweiz

**GUTEN APPETIT**