

# 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

Apéro	04
Hauptgang & Dessert	05
Frühstück	06

# APÉRO

Montag bis Samstag  
ab 16:30

Gemischte Aperplatte 29.00

Schnebel und Taleggio Käse, Mortadella, Pancetta und Lardo,  
Guacamole. Dazu servieren wir Focaccia, Olivenöl und Fleur de Sel

## Aufschnitt

Lardo (l) 10.00

Salametti (l) 10.00

Prosciutto Toscana DOP (l) 12.00

Gekochter Pata Negra Schinken aus Mafresa (ESP) 12.00

Mortadella (l) 9.00

Pancetta (l) 10.00

## 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

Ubriasco 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 7.00

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

Guacamole mit Peperncini und Tomaten 7.00

Auberginen Kaviar 8.00

Focaccia und Olivenbrot mit Olivenöl und Fleur de Sel 7.00

## HAUPTSPEISEN

Montag bis Freitag  
18:00 – 22:00

Tagessuppe mit Brot	9.00
Langsalat mit saisonalem Gemüse mit Poulet	18.00 24.00
Rauchlachstartar mit crème fraiche und Brioche	28.00
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola	29.00
Pasta Napoli	19.00
Parmigiana di Melanzane Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	25.00

Café 05 Lang

## DESSERT

Schokoküchlein mit flüssigem Kern dazu Beerenkompott und Fior di Latte	12.00
Fior di Latte mit frischen Beeren	8.00

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 Birchermüesli 4.50



GUTEN APPETIT

