

Willkommen



Das charmante Gasthaus mit rustikalem Ambiente befindet sich in Langwies, einem beliebten Ausgangspunkt für Bergwanderungen, Ski- und Mountainbiketouren im Schanfiggtal, nahe bei Arosa.

Geniesen Sie die traumhafte Landschaft von Arosa – Langwies, sowie das ganze Schanfiggtal beim Wandern, Walken, Biken oder einfach SEIN... .. und nach einem erlebnisreichen Tag kehren Sie zurück oder vielleicht sind Sie geblieben, im Gasthaus Edelweiss. Wir laden Sie herzlich ein zu einer Ruhepause in unserer Oase des Wohlseins.

Das heimelige Bündner Bergdorf Langwies liegt 1380 m.ü.M. kurz vor Arosa. Lebensfrohe und herzliche Menschen empfangen und verwöhnen Sie mit vielen kleinen Aufmerksamkeiten in einer äusserst charmanten Atmosphäre. Wir sind darum besorgt, dass es Ihnen gut geht, hier bei uns im Gasthaus oder ausserhalb im Kulturhuus oder im Dorfladen...und wir freuen uns auf Sie! Das Gasthaus verfügt übrigens auch über 21 Betten, aufgeteilt in 6 Doppelzimmer, 2 Dreibettzimmer und einem Vierbettzimmer, für Ihren erholsamen Urlaub. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt!

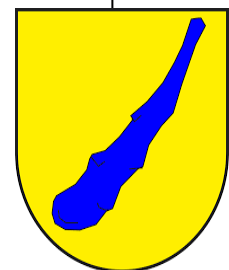
ÖFFNUNGSZEITEN

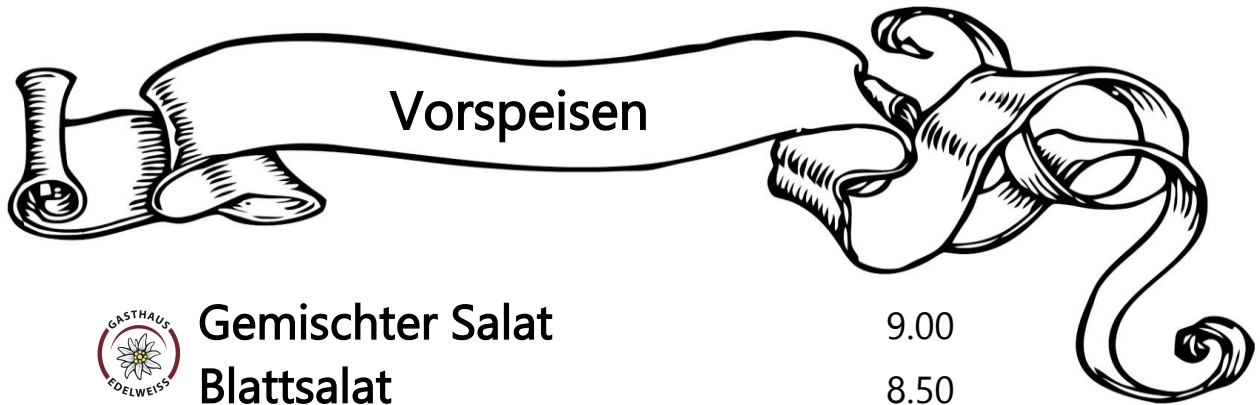
Gasthaus täglich ab 09.00 Uhr bis frühestens 22.00 Uhr
Ausnahme Sonntag bis 20.00 Uhr

Küche täglich 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
17.30 Uhr bis 21.00 Uhr
Ausnahme Sonntag 11.30 Uhr bis 19.30 Uhr

Montag bis Samstag Nachmittags servieren wir Ihnen alle Speisen welche mit einem Edelweiss markiert sind.

Zimmer täglich





Vorspeisen



Gemischter Salat

9.00

Blattsalat

8.50

Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing:

Französisch, Italienisch, Balsamico oder Himbeere



Camembert gebacken mit kleinem Blattsalat Bouquet

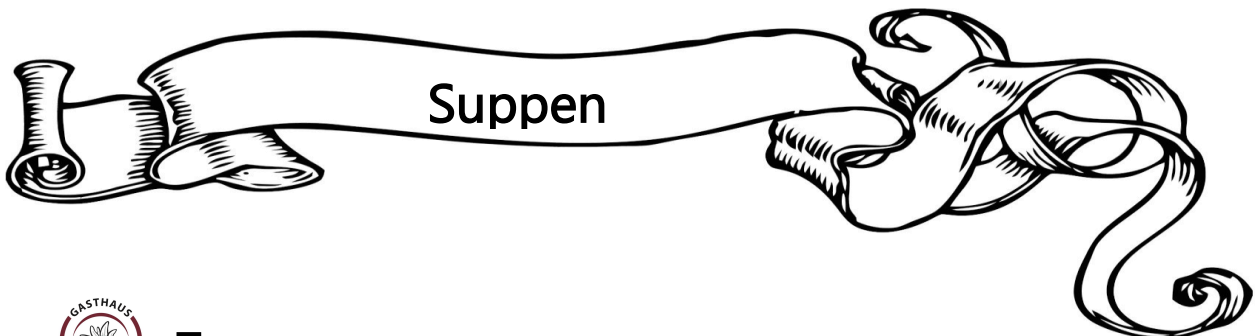
mit Balsamico Dressing dazu Preiselbeeren 13.00



Langwieser Schafkäse gebacken mit kleinem Blattsalat Bouquet

an Himbeer Dressing dazu Preiselbeeren 13.00

Knoblauchbrot Baguette mit *hausgemachter*
Knoblauchkräuterbutter überbacken 4.30



Suppen



Tagessuppe

6.80

Rindsbouillon

9.50

mit hausgemachten Flädli

Rindsbouillon

9.00

mit Backerbsen



Gerstensuppe

10.00/7.50

Gerstensuppe mit Wienerli

12.00

Gemüsecremesuppe

8.50



Jeannettes Grillteller 27.00/24.00

*Tranchen vom Schwein, Rind und Poulet,
Speck, Würstchen, Wachtelei,
serviert mit Pommes Frites, hausgemachte
Grillsauce und Kräuterbutter*

Cordon Bleu vom Schwein 30.00/25.00

*mit Schinken und Alpkäse gefüllt
serviert mit Pommes Frites und Gemüse*

Cordon Bleu vom Poulet 32.00/27.00

*Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse
und Schinken, serviert mit Pommes frites und Gemüse*

Cordon Bleu vom Kalb 36.00/31.00

*mit Schinken und Alpkäse gefüllt
serviert mit Pommes Frites und Gemüse*



Wiener Schnitzel

vom SCHWEIN serviert mit Pommes frites 24.00/19.00

*vom KALB serviert mit Preiselbeeren
und Pommes frites 34.00/28.00*

Ramoz Spiess *vom Grill* 45.00/39.00

*Medaillons vom Rindsfilet, mit einer Haselnusskruste
überbacken, auf Cognac Rahmsauce
serviert mit Spätzli und Gemüse*

Entrecôte *vom Rind* 42.00/37.00

mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Capuns Bündner Spezialität 26.00/21.00

In Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig, der mit Kräutern und in kleine Stücke geschnittenem Salsiz angereichert ist. Von Hand zubereitet.

Capuns Bündner Spezialität **VEGI** 26.00/21.00

Zwiebelrostbraten

38.00/32.00

Rindsentrecôte Schnitzel an einer Bratensauce, mit Röstzwiebeln, serviert mit Kroketten und Gemüse

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

mit Rösti

34.00/29.00



Kässpätzli hausgemacht

22.00/17.00

serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus oder kleinem gemischtem Salat

Gemüserösti

23.00/18.00

mit Bergkäse überbacken

Spaghetti Napoli

16.00/14.00



Spaghetti Bolognese

18.00/16.00

Penne Diavolo

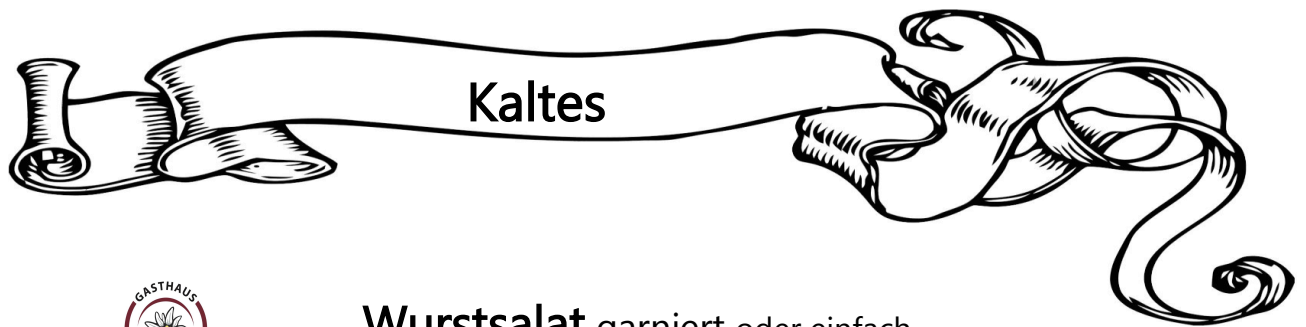
18.00/16.00

Penne mit einer scharfen Hackfleischrahmauce, in der Pfanne geschwenkt

Gerne servieren wir Ihnen kleinere Portionen, daher sind bei sämtlichen Gerichten zwei Preise aufgeführt.

Wünschen Sie ein Hauptgericht nur mit Gemüse oder einem Gemischtem Salatteller, kein Problem, bestellen Sie einfach einen

Fitnesssteller.



Wurstsalat garniert oder einfach
18.00/15.00



Wurstkäsesalat garniert oder einfach
19.00/16.00



Käsesalat geraffelt,
aus Schanfigger Alpkäse
garniert oder einfach
20.00/17.00



Edelweiss Plättli

Salsiz, Speck, Bündner Fleisch, Bündner
Bergkäse, Mostbröckli, garniert 22.00/17.00



Salsiz Plättli 14.00/11.00

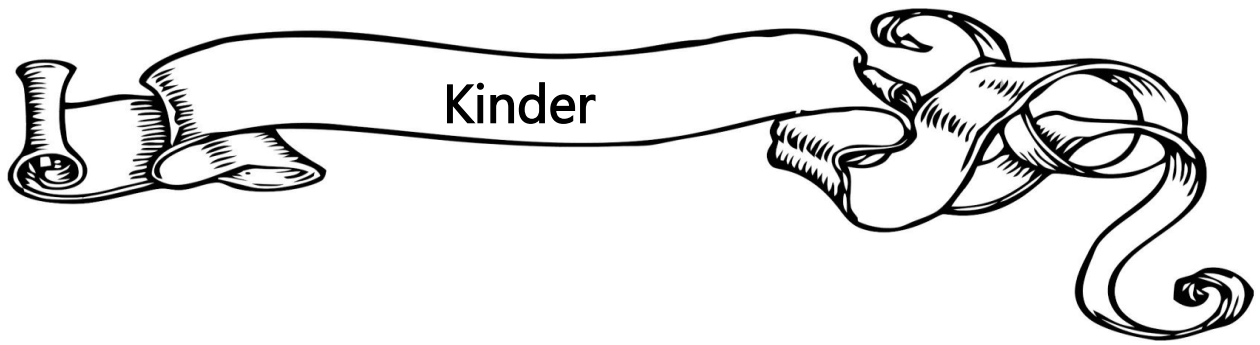


Speck Plättli 15.00/12.00



Salatteller mit gekochtem Ei 18.00/15.00





Schnitzel vom Schwein paniert
mit Pommes frites
13.00

1 Stück **Wienerli** mit Pommes frites
8.00

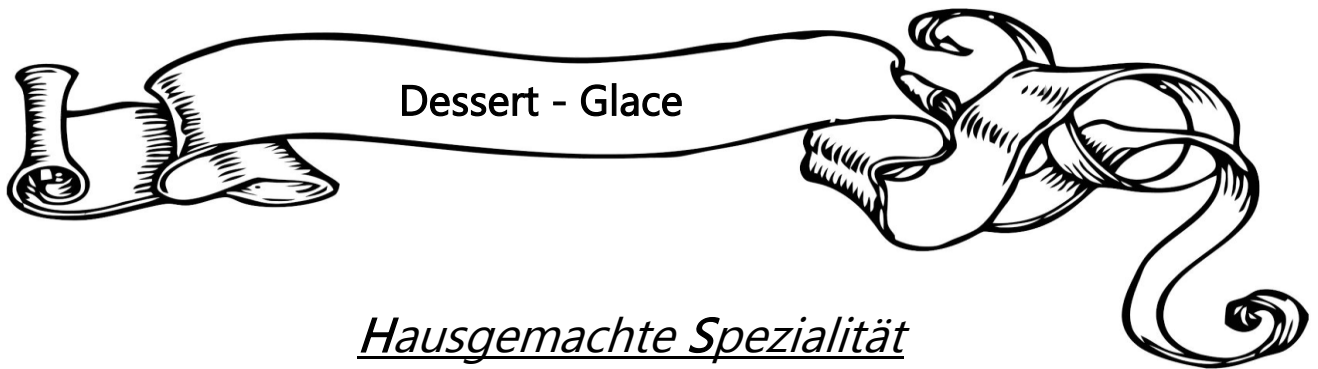
3 Stk. **Chicken Frites** mit Pommes frites
14.00

Spaghetti mit Tomatensauce
8.00

Spaghetti Bolognese
10.00

Bei allen Kinderessen überraschen
wir Euch mit einem??? Warts ab 😊





Hausgemachte Spezialität

Warmer **Apfel** Strudel 9.00

Warmer **Zwetschgen** Strudel 9.00

Strudel mit Rahm 10.00

Strudel mit Vanillesauce 12.00

Strudel mit Vanilleglace 12.00

Kaiserschmarren mit Apfelmus 13.00/10.00

Einfach Probieren

1 Kugel Vanilleglace mit Erdbeeren

Garniert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

9.00

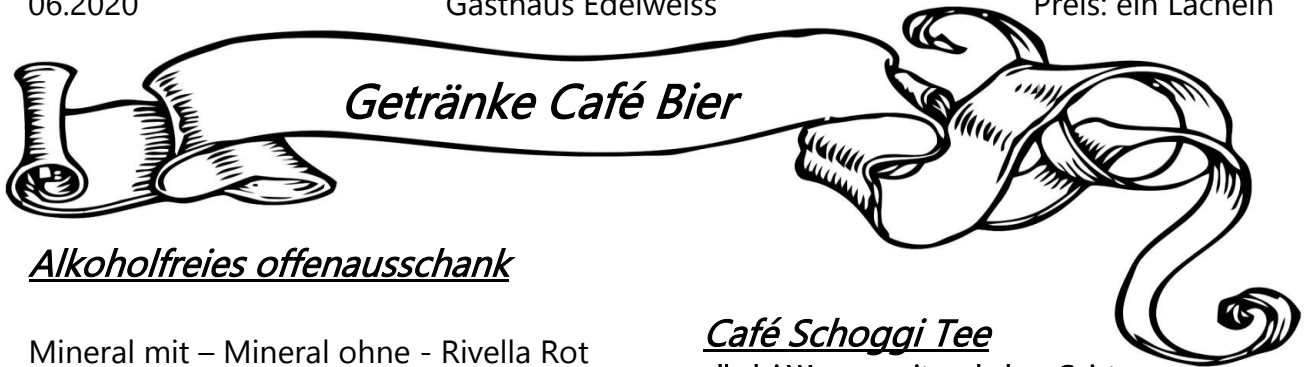
Coupe Colonel	10.00/8.00	Coupe Dänemark	9.00/7.50
2 Kugeln Zitronensorbet mit 2cl Vodka		3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce & Rahm	
Coupe Vielle Prune	10.00/8.00	Bananen Splitt	12.00/8.50
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit 2cl Vieille Prune		3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Banane & Rahm	
Coupe Williams	10.00/8.00	Haus Coupe	12.00/8.50
2 Kugeln Williamssorbet mit 2cl Williams		2 Kugeln Baumnuessglace, 1 Kugel Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüsse & Rahm	
Eiscafé	9.00/7.50	Coupe Romanoff	12.00/8.50
Gemischte Glace mit Schlagrahm + 1.00		3 Kugeln Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren & Rahm	
Erdbeere, Vanille, Schoggi	7.50		

Glace Sorten:

*Vanille, Erdbeere, Schoggi, Café,
Stracciatella & Baumnuess*

Sorbe Sorten:

*Zitrone, Zwetschge & Williams
je Kugel 2.50*



Alkoholfreies offenausschank

Mineral mit – Mineral ohne - Rivella Rot			
Sinalco - Cola - Citro - Eistee Lemon			
Eistee Peach - Schorley	2dl	3dl	5dl
	2.90	3.90	4.90

Liter Mit Blubb oder ohne		8.00
Orangensaft 100%	3dl	4.50

Alkoholfreies Flaschen

Rivella Blau	0.33	4.20
Coca Cola Zero	0.33	4.20
Almdudler	0.33	4.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0.20	4.20
Red Bull	0.33 D	6.00
Traubensaft	0.2	4.50
Tomatensaft	0.2	4.50
Liter Süssgetränk		9.50

Hopfen Malz Wasser Weizen

Bier vom Fass

Schützengarten Edelspez			
oder Panaché	3dl	4.00	5dl 5.50
Klösti		5.00	7.00

<u>Most</u> offen Ausschank	3dl	5dl
Ramseier Süssmost	4.00	5.00
Ramseier SUURE MOSCHT	0.5Fl.	5.50
MIT oder OHNE Alkohol, TRÜB		

Biere aus der Flasche

Spezli	0.33l	4.20
Schützengarten Lager Hell	0.5l	5.50
Schützengarten Schwarzer Bär	0.33l	4.50
Schützengarten Alkoholfrei	0.5l	5.00
Hefe Weizen Weissner Engel	0.5l	7.00
Cola Weizen	0.5l	7.50

Café Schoggi Tee

allerlei Warmes mit und ohne Geist

Café crème	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.00
Cappuccino	4.50
Schale	4.50
Latte Macchiato	6.00
Heisse/Kalte OVO/SCHOGGI 3dl	4.50
mit Rahm+ 1.00	
Heisse Milch mit Honig	4.00
Tee serviert mit Kandiszucker	
Schwarz, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Lindenblüte, Früchtetee,	
Eisenkraut, Grün Tee, Ingwer	4.00
Schwarz Tee Rum 2cl	7.00
Punsch alkoholfrei Apfel, Orange, Rum	4.00
Cafi Fertig oder Cafi Lutz	6.50
Coretto Grappa	7.50
Holdrio	6.50

Theo's Cafi

mit 4cl Röteli & Rahmhaube

8.50

Platz Cafi

mit je 2cl Cognac & Williams, Rahmhaube

9.00

Huus Cafi

mit 4cl Baileys & Rahmhaube

8.50

Aperitifs & Gebranntes

Campari	23%	4cl	5.50	Baileys	17%	4cl	7.00
mit Orangensaft			6.00	Theos Röteli	22%	2cl	4.00
Cynar	16,5%	4cl	5.50	Vieille Prune	40%	4cl	7.50
mit Orangensaft			6.00	Calvados Morin	40%	4cl	7.50
Martini bianco/rosso	15%	4cl	5.50	Grand Marnier	40%	4cl	7.50
Sanbitter			5.50	Grappa Brunello	41%	2cl	7.00
Aperol Spritz	11%	4cl	9.50	Grappa Amarone	41%	2cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	5.00	Bacardi	17.5%	4cl	8.00
Jägermeister	35%	4cl	6.00	Vodka Trojka	40%	4cl	8.00
Ramazotti	30%	4cl	6.00	Gordon's Gin	37.5%	4cl	8.00
Kernobstbrand	37.5%	4cl	5.00	Remy Martin VSOP	40%	4cl	9.50
Chrüter	37.5%	4cl	7.00	Jameson Irish	40%	4cl	9.50
Zwetschgen	37.5%	4cl	7.00	Jack Daniel's	40%	4cl	9.50
Kirsch	37.5%	4cl	7.00	J. Walker Black label	40%	4cl	9.00
Pflümli	37.5%	4cl	7.00				
Williams	37.5%	4cl	7.00				



Buchen Sie Ihren Aufenthalt bei uns bei

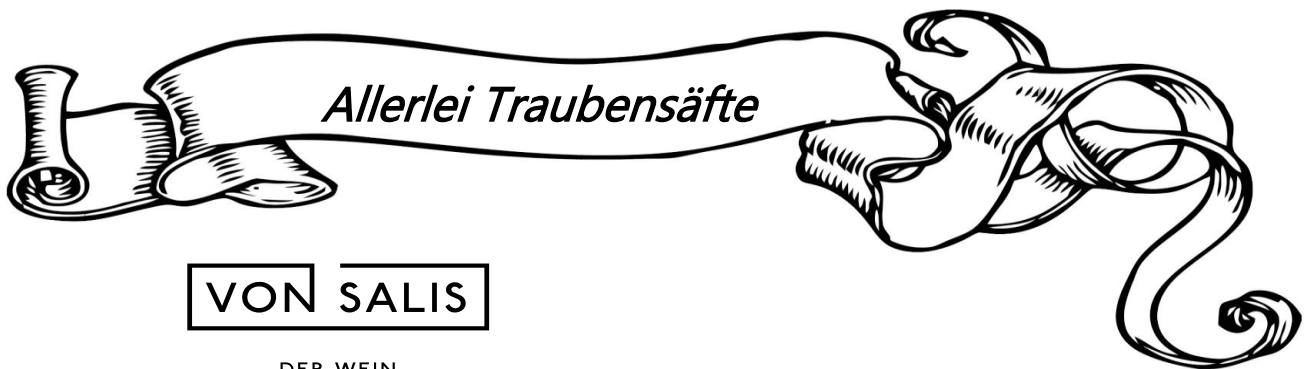
Booking.com

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Wir verwenden ausschliesslich Fleisch & Geflügel aus der Schweiz. Fisch auf Anfrage. Käse: Aus dem Schanfigg, Gemüse/Obst: Ecco Jäger – Arosa

Falls Sie Allergiker sind, fragen Sie uns nach den Inhaltsstoffen

Gasthaus Edelweiss

Bahnhofstrasse 3 - CH-7057 Langwies
+41 (0)81 374 17 77
reception@gasthusedelweiss.com
www.gasthusedelweiss.com
Besuchen Sie uns auch auf FACEBOOK



VON SALIS

DER WEIN
IM MITTELPUNKT

vonsalis-wein.ch

Blauer Zweigelt Rosenhügel Reserve - Bannert

Eleganter Wein mit einer feinwürzigen Frucht, die an reife Brombeeren und Kirschen erinnert. Feine Röstaromen, extraktreich, reife Kirschenfrucht und angenehme Holznoten, gepaart mit kräftiger Fülle unterstützen den Abgang.

75cl Flasche 2016 1dl 7.50 Fl. 53.00

Poggio al Grillo Bolgheri DOC

Das Faszinierende an diesem Wein ist seine wunderbare und intensive Frucht. Dichte Frucht am Gaumen mit einer schönen Fülle und unverfälschten Aromatik von Kirschen und reifen Beeren, getragen von einer schönen Tanninstruktur.

75cl Flasche 2018 1dl 7.00 Fl. 48.00

«Wein einfach fein»

Rotes Cuvée AOC

Feine Fruchtnoten von reifen Zwetschgen und dunklen Beeren, Kandiszucker und auch einige Wildkräuter; am Gaumen ein samtiger, eleganter Körper mit einer schmeichelnden Fruchtsüsse, wiederum viel Frucht, einem Hauch von Gewürznoten, viel Schmelz bis ins Finale.

75cl Flasche 2018 1dl 7.00 Fl. 48.00

Grüner Veltliner - Gerhard Markowitsch

Auge: Gelbgrün; Nase: Intensiver Duft nach reifen Äpfeln; Gaumen: Elegante Säurestruktur, sehr lebendig mit sehr viel Frucht und Würze im Abgang.

75cl Flasche 2018 1dl 7.00 Fl. 48.00

5dl Flaschenweine weiss

Riesling Sylvaner	25.00
St. Saphorin	24.00
Epresses	24.00
Pinot Grigio	24.00

Rosé Schiller AOC Graubünden

1dl 5.50 5dl Fl. 25.00

Federweiss AOC Graubünden

1dl 5.50 5dl Fl. 25.00

5dl Flaschenweine rot

Malanser Pinot Noir	25.00
Ripasso	26.00
Primitivo	24.00
Rioja Crianza	25.00
Amarone	38.00

Rioja DOCa Crianza Paco Garcia

In der Nase vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Im Gaumen Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüffel, ausgewogener und samtiger Wein.

75cl Flasche 2016 1 dl 7.50 Fl. 53.00

Silas Hörler Maienfelder Pinot Noir Kalkofen

Der Pinot Noir aus der Lage Kalkofen besticht durch seine extrem würzige, nach Zimt, Nelken, Tabak und Pfeffer riechende Nase. Im Gaumen ist er schon in jungen Jahren sehr zugänglich, kann sich aber ohne Probleme bis zu 8 Jahre in der Flasche verfeinern. Pro Jahrgang werden vom Pinot Noir Kalkofen nur ca. 900 Flaschen produziert.

75cl Flasche 2017 1dl 7.50 Fl. 53.00

Zizerser Riesling & Sylvaner Rappagugger Sunna

Eine traditionelle Weissweinsorte Graubündens. Bei den meisten Reben handelt es sich um mindestens 50 jährige Stöcke, daher das frische und angenehme Aroma.

75cl Flasche 2018 1dl 7.50 Fl. 53.00

Zizerser Chardonnay Rappagugger Sunna

Dieser Wein aus den besten Chardonnay Trauben, von Hand gelesen und fruchtig gekeltert.

75cl Flasche 2017 1dl 7.50 Fl. 53.00

Tempranillo Blanco Rioja Paco Garcia

Helles Goldgelb. In der Nase, Aromen von Zitrusfrüchten wie Limette und Grapefruit. Am Gaumen zarte Eichennoten. Langer Abgang.

75cl Flasche 2018 1dl 6.50 Fl. 46.00