



LIEBE GÄSTE

Schön, dass Sie bei uns sind! Freuen Sie sich auf wechselnde saisonale Gerichte, die wir mit den besten Zutaten für Sie zusammenstellen.

Wir setzen auf höchste Qualität und auf frische Produkte, daher beansprucht die Zubereitung eine gewisse Zeit. Wir danken für Ihr Verständnis.

Das Herzstück unserer Karte: Hochwertiges Fleisch, zubereitet im spanischen «Josper»-Holzkohlegrill, der den Speisen einzigartige und unvergleichliche Röstaromen entlockt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im Triangel.
Gastgeber Memo und das TRIANGEL-Team

Allergien & Unverträglichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration

Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz: Biohof Obrecht Paspels / Australien
Kalb	Schweiz
Fisch	Schweiz / Italien / Westlicher Pazifischer Ozean
Eier	Schweiz: Familie Rusterholz Cazis
Salate	Schweiz: Biohof Dusch Paspels
Gemüse	Schweiz: Ecco Jäger Bad Ragaz / Biohof Dusch Paspels

Alle Preise in CHF.



VORSPEISEN

Grüner Salat	10.00
<hr/>	
Bioblattsalat / hausgemachte Vinaigrette	
Gemischter Salat	13.00
<hr/>	
Bioblattsalat / Gurken / Randen / Karotten / Rettich / Cherry Tomaten	
Tomaten Tatar	18.00
<hr/>	
Basilikum Mayonaise	
Kalbs Carpaccio	24.00
<hr/>	
Parmesan/ Ruccolapesto / Zitrusfrüchte	
Saibling	19.00
<hr/>	
Zucchetti / Orangen / Randen / Rote Zwiebeln / Ponzu	
Gazpacho	14.00
<hr/>	
Mango / Zitrusfrüchte	
Gambas al Ajillo aus dem Jospier-Holzkohlegrill	19.50
<hr/>	
Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl	gross 31.50



DELIKATESSENFLEISCH VOM JOSPER HOLZKOHLE GRILL

Filet Black Angus 180 g 53.00

Dry Aged Black Angus Beef / saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Swiss Premium Rib Eye Steak 300 g 57.00

Dry Aged Swiss Premium Delikatessen Beef / saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Swiss Grand Cru Cote de Boeuf Steak (für 2 Personen) 500 g 55.00/P

Swiss Gourmet Dry Aged Beef / saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Surf and Turf – Beurre blanc 65.00

Ein klassisches Duo aus saftigem Rinderfilet und butterzartem Hummer /
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Australian Wagyu Flank Steak 200 g 68.00

saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Wagyu Tomahawk Steak (für 2 Personen) 1000-1500 g

auf Anfrage / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Risotto / Fondant Kartoffeln

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter



HAUPTSPEISEN

Weiderind Burger (Biohof Obrecht Paspels)	34.00
<hr/>	
Provolonkäse / Barbeque Sauce / Zwiebeln / Zucchetti / Peperoni / Saisonaalem Gemüse / Pommes frites	
Triangel Cordon Bleu	36.00
<hr/>	
Vorderschinken / Raclettenkäse / saisonales Gemüse / Pommes Frites	
Poulet	34.00
<hr/>	
Erbsen creme / mini Karotten /Orangen / Poulet-Jus / Fondant Kartoffeln	
Tortelli	28.00
<hr/>	
Kichererbsen / Gemüse-Jus	
Wiener Schnitzel	47.00
<hr/>	
Saisonaales Gemüse / Pommes frites und Preiselbeeren	
Thunfisch	48.00
<hr/>	
Sesam / Saisonaalem Gemüse / Venere Reis / Ponzu Sauce / Rote Zwiebeln	



KINDER VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	7.00
----------------------	------

KINDER HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.50
--	-------

Mini Weiderind Burger mit Pommes frites	19.00
---	-------

GLACE NACH WAHL

Cookies / Vanille / Erdbeer / Fior di latte / Schoggi	Pro Kugel 4.00
---	----------------



LUMA DELIKATESSEN BEEF MENÜ (AB 2 PERSONEN)

Vorspeise nach Wahl

Wählen Sie je eine Vorspeise aus der Vorspeisenkarte.

Hauptgang «3 Gang Steak»

Swiss Premium Grand Cru Cote de Boeuf Steak Dry Aged 500g
Swiss Premium Rib Eye Steak Dry Aged 500g
Australian Wagyu Flank Steak 200g

Wählen Sie je eine Beilage aus der Beilagenkarte.

Digestivo

Zum Abschluss servieren wir Ihnen je ein Grappa Amarone.

Preis pro Person

165.00