



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 / USA
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
Lamm	Graubünden

Alle Preise in CHF.



DEGUSTATIONS MENÜ (AB 2 PERSONEN)

Tages Amuse Bouche

Überraschung aus der Küche

Thunfisch Carpaccio

Putanesca Sauce / Rucola / Pistazien

Gambas al Ajillo aus dem Jospoer-Holzkohlegrill

Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl

Spaghetti

Hummer / Cherry / Knoblauch / Zwiebeln / Tomaten

Swiss Lachs

Julien Gemüse / Zitronen Creme / Erbsen

Pistazien Tart und Vanille Eis

Ein Dessert der besonderen Art.

Preis pro Person

89.00



VORSPEISEN

Grüner Salat	10.00
<hr/>	
Grüner Bioblattsalat an Haus Vinaigrette	
Winter Salat	14.00
<hr/>	
Grüner Bioblattsalat Kürbis / Speck / Baum Nuss / Preiselbeeren Vinaigrette	
Thunfisch Carpaccio	18.00
<hr/>	
Putanesca Sauce / Rucola / Pistazien	
Angus Tatar	23.00
<hr/>	
Eigelb / Foccacia / Grana Padano	
Parmigiana	14.00
<hr/>	
Auberginen / Basilikum / Tomaten / Grana Padano	
Gambas al Ajillo aus dem Josper-Holzkohlegrill	19.50
<hr/>	
Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl	gross 31.50
Ingwer Karotten Suppe Carpaccio	13.00
<hr/>	
Schwarze Knoblauch / Baum Nuss Crumble	



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

US. Bavette Steak 200g 53.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Australian Wagyu Flank Steak 200 g 68.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

US Tomahawk Steak (für 2 Personen) 1000-1300 g 100 g 22.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Risotto / Kartoffelzerrine

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter



HAUPTSPEISEN

Engadiner Lamm Carré	48.00
<hr/>	
Rosmarin Knoblauch Jus / Kartoffeln Terrine / Julien Gemüse	
Wiener Schnitzel	47.00
<hr/>	
Saisonales Gemüse / Pommes frites und Preiselbeeren	
Capuns	28.00
<hr/>	
Morney Sauce / Bündner Fleisch	
Swiss Lachs	45.00
<hr/>	
Julien Gemüse / Zitronen Creme / Erbsen	

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Ravioli	29.00
<hr/>	
Ricotta / Baum Nuss / Pfefferminz / Paprika Creme	
Spaghetti	36.00
<hr/>	
Hummer / Cherry / Knoblauch / Zwiebeln / Tomaten	
Tagliatelle	26.00
<hr/>	
Kürbis / Schwarze Knoblauch	
Tortelli al Ragù Napoletano	31.00
<hr/>	
Fleischfüllung / Basilikum / Tomaten / Büffel Mozzarella	



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
---	----------------

DESSERT

Tiramisu	13.00
----------	-------

Pistazien Tart und Vanille Eis (10.Min)	14.00
---	-------

Schokoladenküchlein und Fior di Latte	12.00
---------------------------------------	-------



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