



LIEBE GÄSTE

Willkommen im Triangel, einem Ort, an dem italienische Kulinarik mit Leidenschaft, Sorgfalt und den besten Zutaten zelebriert wird. Für uns ist gutes Essen mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Erlebnis, das Emotionen weckt und in Erinnerung bleibt.

Unsere Spezialität ist erstklassiges Fleisch, über dem «Josper»-Holzkohlegrill veredelt, wodurch ein unvergleichliches Aroma entsteht. Ergänzt durch hausgemachte Pasta und saisonale Köstlichkeiten, bringen wir die Eleganz und Wärme Italiens auf Ihren Teller.

Mit Herzblut und höchster Gastfreundschaft freuen wir uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Ihr Gastgeber Memo & das TRIANGEL-Team

Benvenuti al Triangel, dove la passione per la cucina italiana si unisce a ingredienti di eccellenza e una lavorazione attenta. Per noi, la gastronomia non è solo cibo, ma un'esperienza che evoca emozioni e lascia ricordi indelebili.

La nostra specialità è la carne pregiata, esaltata dalla griglia «Josper», che le conferisce un sapore unico. Completano il nostro menù pasta fresca fatta in casa e delizie stagionali, portando in tavola l'eleganza e il calore dell'Italia.

Con dedizione e autentica ospitalità, siamo lieti di accogliervi e di offrirvi un'esperienza indimenticabile.

Il vostro ospite Memo & il team del TRIANGEL

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

Alle Preise in CHF.



MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Amuse buche

Trota marinata e affumicata salsa agli agrumi e finocchi

Marinierte und geräucherte Forelle mit Zitrusauce und Fenchel

Gamberi alla griglia con aglio e peperoncino

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Peperoncino

Spaghettoni fatti in casa con salsa all'aragosta

Hausgemachte dicke Spaghetti mit Hummersauce

Salmone alla brace su verdure accompagnato da crema di piselli e pasta di limone

Gegrillter Lachs auf Gemüse mit Erbsencreme und Zitronenpaste

Babà napoletano con crema al limoncello

Neapolitanischer Babà mit Limoncello-Creme

Preis pro Person

92.00



MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Amuse buche

Tartar di manzo battuta al coltello, tuorlo,
crema di parmigiano e crostone di pane

Rindstatar, von Hand geschnitten, mit Eigelb,
Parmesansauce und geröstetem Brot

Bavetta di Manzo con Demi-Glace

(US Bavette Steak) mit Demi Glace

Tortelli ripieni di brasato di manzo con brodo di manzo chiarificato

Mit geschmortem Rindfleisch gefüllte Tortelli in geklärter Rinderbrühe

Costata di Manzo Grand Cru Swiss

Swiss Grand Cru Côte de Bœuf Steak 500g
Swiss Gourmet Dry Aged Beef / saisonales Gemüse / Kartoffel Terrine

Tiramisù

Klassisches Tiramisù

Preis pro Person

119.00



ANTIPASTI

Insalata invernale finocchi, arancia, mandorle a lamelle Salat 13.00

Wintersalat mit Fenchel, Orange und gehobelten Mandeln

**Tartare di manzo battuta al coltello tuorlo
Crema di parmigiano e crostone di pane** 24.00

Rindstatar von Hand geschnitten mit Eigelb
Parmesancreme und geröstetem Brot

Baccalà alla Calabrese 19.00

Kabeljau mit Oliven, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprica creme und Zitrone

Trota marinata e affumicata salsa agli agrumi e finocchi 20.00

Marinierte und geräucherte Forelle mit Zitrusauce und Fenchel

Gamberi alla griglia con aglio e peperoncino 19.50

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Peperoncino

Parmigiana di melanzana 14.00

Auberginen / Basilikum / Tomaten / Grana Padano



PRIMI PIATI

Spaghetti fatti in casa con salsa all'aragosta	36.00
<hr/>	
Hausgemachte Spaghetti mit Hummersauce	
Spaghetti al nero di seppia fatti in casa su crema di pomodori arrosto e crumble di pane	26.00
<hr/>	
Hausgemachte Tintenfisch-Spaghetti auf gerösteter Tomatencreme mit Brotcrumble	
Tortelli ripieni di brasato di manzo con brodo di manzo chiarificato	29.00
<hr/>	
Tortelli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch in einer klaren Rinderbrühe	
Ravioli ripieni di ricotta e menta fresca serviti con crema di peperoni	28.00
<hr/>	
Ravioli gefüllt mit Ricotta und frischer Minze, serviert mit Paprikacreme	
Risotto allo zafferano con demi-glace e battuta di manzo al coltello	34.00
<hr/>	
Safran-Risotto mit Demi-Glace und Rindstatar	



SECONDI PIATI

**Salmone alla brace su verdure accompagnato
da crema di piselli e pasta di limone** 45.00

Gegrillter Lachs auf Gemüse
mit Erbsencreme und Zitronenpaste

Roll di pollo ripieno di spinaci la sua demi-glace e cosciotta 34.00

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat, serviert mit Demi-Glace und einem frittierten
Hähnchenschenkel Rösti-Frites

**Cotoletta alla milanese
servita con contorno di patate al forno e insalatina fresca** 46.00

Mailänder Schnitzel mit Rösti-Frites und frischem Salat

**Risotto allo zafferano
con demi-glace e battuta di manzo al coltello** 34.00

Safran-Risotto mit Demi-Glace und Rindstatar



CARNE DA GASTRONOMIA DA «JOSPER HOLZKOHLE GRILL»

Filetto di Black Angus 180g 53.00

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

Rib Eye Swiss Premium 300g 57.00

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

Costata di Manzo Grand Cru Swiss (2 Personen) 500g 58.00

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

Bavetta di Manzo USA 200g 53.00

US Bavette Steak / Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Tagliata di Bavette di Manzo USA 200g 55.00

US Bavette Steak / Rucola / Grana Padano / Cherry Tomaten

Flank Steak Wagyu Australien 200g 68.00

Australian Wagyu Flank Steak / Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Tomahawk Steak USA (2 Personen) 1000g – 1300g 17.00 / 100g

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Rösti frites / Risotto / Kartoffelterine

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter mit gerösteten Zwiebeln



DESSERT

Tiramisù	12.00
<hr/>	
Klassisches Tiramisu	
Cuore caldo al cioccolato con gelato ai lamponi e finocchio	12.00
<hr/>	
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Himbeer und Fenchel-Eis	
Millefoglie di pasta fillo al pistacchio con gelato di vaniglia	14.00
<hr/>	
Blätterteig-Dessert mit Pistaziencreme und Vanille-Eis	
Babà napoletano con crema al limoncello	11.00
<hr/>	
Neapolitanischer Babà mit Limoncello-Creme	

GELATI FATTI IN CASA

Gelato popcorn e caramello salato	4.50
<hr/>	
Popcorn- und gesalzenes Karamell-Eis	
Gelato al cioccolato e peperoncino	4.50
<hr/>	
Schokoladeneis mit Peperoncino	
Gelato ai lamponi e finocchio	4.50
<hr/>	
Himbeer- und Fenchel-Eis	
Gelato al mandarino fresco	4.50
<hr/>	
Frisches Mandarinen-Ei	