



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 / Realta Cazis
Alle Preise in CHF.	



MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Amuse bouche

Trota marinata e affumicata salsa agli agrumi e finocchi

Marinierte und geräucherte Forelle mit Zitrussauce 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 di Lostallo con Asparagi e Salsa Béarnaise e Patate novelle

Lostallo-Lachs mit Spargel, Sauce Béarnaise und neuen Kartoffeln

Babà napoletano con crema al limoncello

Neapolitanischer Babà mit Limoncello-Creme

Preis pro Person

92.00

ab 2 Personen



MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Amuse bouche

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

Costata di Manzo Grand Cru Swiss

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

Millefoglie di pasta fillo al pistacchio con gelato di vaniglia

Blätterteig-Dessert mit Pistaziencreme und Vanille-Eis

Preis pro Person

109.00

ab 2 Personen



ANTIPASTI

Insalata Primavera con Fragole, Ravanelli Gioggia e vinaigrette di Miele 14.00

Frühlingssalat mit Erdbeeren, Chioggia-Rettich und Honig-Vinaigrette

**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

Trota con Asparagi, tuorlo e salsa Fragola 21.00

Forelle mit Spargel, Eigelb und Erdbeersauce

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

**Pomodorini Arrostiti con Gelato alla Stacciatella,
crema basilico e cipolla fermentata, crumble mediterraneo e pinoli 16.00**

Geröstete Kirschtomaten mit Stracciatella-Eis, Basilikumcreme und fermentierter
Zwiebel, mediterranes Crumble und Pinienkerne



PRIMI PIATI

Spaghetti fatti in casa con salsa all'aragosta	36.00
---	--------------

Hausgemachte Spaghetti mit Hummersauce

Ravioli ripieni di ricotta e menta fresca serviti con crema di peperoni	28.00
--	--------------

Ravioli gefüllt mit Ricotta und frischer Minze, serviert mit Paprikacreme

Risotto agli Asparagi e Gamberi	34.00
--	--------------

Spargelrisotto mit Crevetten



SECONDI PIATI

Salmone di Lostallo con Asparagi e Salsa Béarnaise e Patate novelle 45.00

Lostallo-Lachs mit Spargel, Sauce Béarnaise und neuen Kartoffeln

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

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat, serviert mit Demi-Glace und 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 agli Asparagi e Gamberi 34.00

Spargelrisotto mit Crevetten



CARNE DA GASTRONOMIA DA «JOSPER HOLZKOHLE GRILL»

Filetto di Black Angus	180 g	53.00
-------------------------------	--------------	--------------

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

Rib Eye Swiss Premium	300 g	57.00
------------------------------	--------------	--------------

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

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

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

Bavetta di Manzo USA	200 g	53.00
-----------------------------	--------------	--------------

US Bavette Steak / Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Tagliata di Bavette di Manzo USA	200 g	55.00
---	--------------	--------------

US Bavette Steak / Rucola / Grana Padano / Cherry Tomaten

Flank Steak Wagyu Australien	200 g	68.00
-------------------------------------	--------------	--------------

Australian Wagyu Flank Steak / Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

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

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Rösti frites / Risotto / Kartoffelterine

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter mit gerösteten Zwiebeln



DESSERT

Babamisù	12.00
-----------------	--------------

Cheesecake alle fragola	13.00
--------------------------------	--------------

Cheesecake mit Erdbeeren

Cuore caldo al cioccolato con gelato ai lamponi e finocchio	12.00
--	--------------

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Himbeer und Fenchel-Eis

Millefoglie di pasta fillo al pistacchio con gelato di vaniglia	14.00
--	--------------

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Himbeer und Fenchel-Eis

GELATI FATTI IN CASA

Gelato popcorn e caramello salato	4.50
--	-------------

Popcorn- und gesalzenes Karamell-Eis

Gelato al cioccolato e peperoncino	4.50
---	-------------

Schokolade-Peperoncino-Eis

Cappuccino	4.50
-------------------	-------------

Cappuccino-Eis

Fragole Asparagi	4.50
-------------------------	-------------

Erdbeeren-Spargel-Eis