TRIANGEL

LIEBE GÄSTE

Willkommen im Triangel, einem Ort, an dem 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 ver- edelt, wodurch ein unvergleichliches Aroma entsteht.

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

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: Realta Cazis
Gemüse Schweiz: Ecco Jäger Bad Ragaz / Realta Cazis

Alle Preise in CHF.

TRIANGEL

VORSPEISEN

Grüner Salat 10.00

Bioblattsalat

Sommer Salat mit Honig Vinaigrette 13.00

Bioblattsalat mit Karotten, Aprikosen, Haselnuss und Fetakäse

Parmigiana 14.00

Frittierten Auberginen mit Tomaten, Parmesan und Basilikum

Forelle 20.00

Mit Marinierte Fenchel, Zitrone und Erdbeercreme

Vitello Tonnato 23.00

Zart gegartes Kalbsfleisch, dünn aufgeschnitten, serviert mit einer cremigen Thunfisch- Kapern- Sauce und fermentierte Zwiebeln

Gambas al Ajillo aus dem Josper-Holzkohlegrill 19.50

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Peperoncino öl

TRIANGEL

HAUPTSPEISEN

Kalbs Kotelette paniert nach Mailänder Art 47.00

saisonales Gemüse / Pommes Frites

Weiderind Burger vom (Biohof Obrecht Paspels) 34.00

Mit Hausgemachte Sesam Brot, Zwiebeln, Cheddarkäse, Barbecue Sauce und Speck Chips saisonales Gemüse / Rösti Frites

TRIANGEL-Cordon Bleu 37.00

saisonales Gemüse / Pommes Frites

Bündner Capuns 29.00

Bündner Fleisch und Käse Sauce

Swiss Lachs 45.00

saisonales Gemüse und Risotto

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat 34.00

Serviert, mit Demi Glace, Frittierten Karotten und Rösti Frites

Ravioli 28.00

Gefüllt mit Ricotta und frischer Minze, serviert mit Paprikacreme

Risotto 34.00

Safran Risotto mit Rindstatar von Hand geschnitten und Demi Glace

TRIANGEL

FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Filet Black Angus	180g	53.00
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl		
Swiss Premium Rie eye Steak	300g	57.00
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl		
Bavette Steak	200g	53.00
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl		
Cote de Boeuf (ab 2 Personen)	500g	Pro Per 61.00
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl		
Tomahowk Steak Prime USA (ab 2 Personen) 1000g	100g	17.00
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl		

Beilagen nach Wahl

Rösti frites / Risotto / Pizokels / Pommes Frites

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer- Jus / Kräuterbutter

TRIANGEL

KINDERKARTE

Mini Burger vom (Biohof Obrecht Paspels) 18.50

Pommes Frites

Hausgemachter Chicken Nagets 16.50

Pommes Frites

DESSERT

Babamisú 12.00

Warme Schokoladenkuchen 12.00

Mit Vanille Eis

Katmer 13.00

Blätterteiggebäck mit Pistazien und Mascarpone

Hausgemachte Peperoncino Schokoladen- Eis 4.50

Hausgemachte Cappucino-Eis 4.50

Hausgemachte popcorn- und gesalzenes Karamell-Eis 4.50