



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 / 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
Wild	Graubünden / EU

Alle Preise in CHF.



VORSPEISEN

Grüner Salat	10.00
---------------------	--------------

Bioblattsalat / hausgemachte Vinaigrette

Herbst Salat	14.00
---------------------	--------------

Eierschwamm / Zwiebeln / Baum Nuss / Speck / Croutons / Preiselbeeren Dressing

Kürbis	16.00
---------------	--------------

Kürbis würfeln mit Karamellisierte Walnuss / Ziegenkäse / Preiselbeeren / Pochiertem Wachtelei

Hirsch Tataki	24.00
----------------------	--------------

Hirschrücken im Sesammantel düngeschnitten mit Steinpilz Crumble / Kastanien / Preiselbeeren

Steinpilz Creme Suppe	13.00
------------------------------	--------------

Schwarzer Knoblauch / Kastanien und Petersilien Öl

Parmigiana	14.00
-------------------	--------------

Frittierte Auberginen mit Tomaten. Parmesan und Basilikum

Gambas al Ajillo aus dem Josper-Holzkohlegrill	19.50
---	--------------

Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl	gross 31.50
---	--------------------



DELIKATESSENFLEISCH VOM JOSPER HOLZKOHLE GRILL

Filet vom Black 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

Bavette Steak	200g	53.00
----------------------	-------------	--------------

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

US Tomahawk Steak (für 2 Personen) 1000-1300 g	100 g	18.00
---	--------------	--------------

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Risotto / Pizokels / Rösti Frites

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter



HAUPTSPEISEN

Hausgebeizter Hirsch Pfeffer 39.50

Rotkraut / Pizokels / Eingelegte Birnen / Kastanien-Creme / Preiselbeeren

Hirsch Filet an Demi Glace 53.00

Spinat Knödel / Rote Chicorée / Eingelegte Birnen /
Kastanien-Creme / Preiselbeeren

Reh Rücken im Krustenmantel 56.00

Preiselbeeren Sauce / Spinat Knödeln / Rote Chicorée /
Eingelegte Birnen / Kastanien-Creme / Preiselbeeren

Weiderind Burger vom (Biohof Obrecht Paspels) 34.00

Hausgemachtes Sesam Brot / Zwiebeln / Cheddarkäse /
Speck Chips / Barbeque Sauce / Saisonalem Gemüse / Rösti Frites

TRIANGEL-Cordon Bleu 37.00

Saisonalem Gemüse / Pommes Frites

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat 34.00

Serviert mit Demi Glace / Frittierten Karotten / Rösti Frites

Swiss Lachs 45.00

Saisonalem Gemüse / Risotto



HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Tagliatelle Funghi Porcini	31.00
----------------------------	-------

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilze / Knoblauch / Petersilien / Tomatenmark

Spaghetti Aglio e Olio peperoncino con Gamberi	34.00
--	-------

Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch / Peperoncini / Petersilien / Garnelen Tatar

Kürbis Risotto	33.00
----------------	-------

Kürbiskernen / Steinpilze / Schwarzer Knoblauch

KINDER HAUPTSPEISEN

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

Mini Weiderind Burger mit Pommes frites	18.50
---	-------



DESSERT

Hausgemachtes Zwetschgen-Zimt Sorbet	4.50
--------------------------------------	------

Hausgemachtes Steinpilz Eis	5.00
-----------------------------	------

Hausgemachtes Peperoncino Schokoladen Eis	4.50
---	------

Hausgemachtes Cappucino Eis	4.50
-----------------------------	------

Herbstkreation	17.00
----------------	-------

Kastanienmousse mit Schokoladen Soufflé /
Steinpilz Crumble / Zwetschgen-zimt Sorbet

Katmer	13.00
--------	-------

Pistazien Blätterteiggebäck mit Vanillen Eis

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

Tiramisu mit Cappuccino Eis	14.00
-----------------------------	-------