



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 / Australien
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.



VORSPEISEN

Grüner Salat	10.00
Bioblattsalat / hausgemachte Vinaigrette	
Kürbis	16.00
Kürbis würfeln mit Karamellisierte Walnuss / Ziegenkäse / Preiselbeeren / Pochiertem Wachtelei	
Lachs Tataki „Lostallo“	23.00
Rucola / Ponzu-Sauce	
Tatar vom Rind, von Hand geschnitten	24.00
Eigelbkruste / Haselnüssen / Granatapfel / Focaccia-Toast / Radieschen	
Parmigiana	14.00
Frittierte Auberginen mit Tomaten / Parmesan / Basilikum	
Marroni-Portweinsuppe	13.00
Haselnusscrumble / Limettennote	
Gambas al Ajillo aus dem Josper-Holzkohlegrill	19.50
Garnelen in Knoblauch- / 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

Tagliata di Manzo	220 g	51.00
--------------------------	--------------	--------------

Scheiben vom Black-Angus-Entrecôte / Rucola / Grana Padano
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

Australisches Wagyu Flank Steak	200g	69.00
--	-------------	--------------

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Auf Vorbestellung:

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

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Risotto / Paprika-Knoblauch-Kartoffeln / Quark-Spinat-Pizokel

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter



DEGUSTATIONSMENU

Amuse bouche

Tatar vom Rind, von Hand geschnitten

Mit Eigelbkruste, Haselnüssen, Granatapfel, Focaccia-Toast und Radieschen

Bavette Steak 200 g

(US Bavette Steak) Serviert mit Reduktion vom Kalbsjus

Wagyu Flank Steak 300 g

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Katmer

Pistazien Blätterteiggebäck mit Vanillen Eis

Preis pro Person 99.00

ab 2 Personen



HAUPTSPEISEN

Weiderind Burger vom (Biohof Obrecht Paspels) 34.00

Hausgemachtes Sesam Brot / Zwiebeln / Bergkäse /
Barbeque Sauce / Saisonalem Gemüse / Pommes Frites

Bündner-Cordon Bleu 37.00

Bündnerfleisch / Bergkäse / Saisonalem Gemüse / Pommes Frites

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat 34.00

Serviert mit Reduktion vom Kalbsjus / Frittierten Karotten /
Paprika-Knoblauch-Kartoffeln

Swiss Saibling (Filet) 43.00

Mit Zitronenrisotto / Kräutern / Ponzu-Sauce



HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Hausgemachte Spaghetti	36.00
-------------------------------	--------------

Hummer / Knoblauch / Tomatenmark

Hausgemachte Tortelli	32.00
------------------------------	--------------

Gefüllt mit Burrata / Basilikum / Tomaten-Basilikum-Pesto / Büffelkäse

Safranrisotto	35.00
----------------------	--------------

Handgeschnittenem Rindstatar / Serviert mit Reduktion vom Kalbsjus

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

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

Hausgemachtes Kastanien Nelken Eis	4.50
------------------------------------	------

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

Pistazien Blätterteiggebäck mit Vanillen Eis	
--	--

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