



KALTE UND WARME VORSPEISEN

Gemischter Salat 11.00
Saisonale Salatkreationen

Burratina 15.00
Confit-Tomaten, Basilikum und Rucola

Josper-Wassermelone 16.50
Geschmorte Wassermelone, Feta, Minze, Pistazien

Vitello Tonnato 24.00
Rosa gegartes Kalbsfleisch, Thunfischcreme, Kapern, eingelegte Schalotten

Garnelen (aus dem Josper-Holzkohlegrill) 19.50
Mit Knoblauch, Peperoncino und Oliven Öl

TRIANGEL-Salat 29.50
knackige Blattsalate
mit würzig gebratenen Poulet Brust-Streifen vom Schweizer Poulet
begleitet von Speckstreifen, Parmesanspänen und Croûtons

HAUPTGERICHTE

TRIANGEL Cordon Bleu 36.00
Saisonaalem Gemüse, Pommes Frites

Capuns 29.00
Bündnerfleisch, Morney Sauce

Linguine 31.00
Confierte-Tomaten, Knoblauch, Garnelen, Basilikum, Zitronenzeste

Rinds-Entrecote Tagliata 49.00
Saisonaalem Gemüse, Rucola, Parmesanspäne, Dauphine Kartoffeln

Schweins Filet vom Josper-Holzkohlegrill an Demi-Glace 43.00
Saisonaalem Gemüse, Käserisotto

Gebratener Lachsfilet aus Lostallo 44.00
Tomatenrisotto, Zucchetti, Kräuteröl

Weiderind Burger vom Biohof Obrecht, Paspels 33.00
Brioche Bun, Provola Käse, eingelegte Schalotten, BBQ-Jus, Pommes Frites