



Herzlich willkommen im Triangel.

Es freut uns, Sie auch am Mittag bei uns begrüßen zu dürfen.

Von Mittwoch bis Freitag servieren wir ein täglich wechselndes Tagesmenü frisch zubereitet und mit höchstem Qualitätsanspruch.

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz kann je nach Verfügbarkeit aus den USA und Argentinien stammen. (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) Fisch beziehen wir aus Italien, Schweiz sowie aus dem Pazifik

Allergien & Unverträglichkeiten:

Informationen zu Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Service-Team.

Alle Preise in CHF, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Mit Aussicht auf den Heinzenberg und den Piz Beverin laden wir Sie ein, den Moment auf unserer Terrasse zu geniessen.

Info@triangel.ch

www.triangel.ch

Tel: 081 650 10 00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Gastgeber Memo & das Triangel-Team

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen Ihr Triangel-Team



VORSPEISEN

Wildrahm- Suppe Steinpilze, Knoblauch, Focaccia	14.00
Herbstsalat Blattsalate, Eierschwamm, Quitten, Grana Padano, Preiselbeeren- Vinaigrette	14.00
Kürbis Poschierte Wachtelei, Frischkäse, Preiselbeeren	16.00
Auberginen Minze, Tomaten, Jogurt	15.00
Garnelen (aus dem Josper Holzkohlegrill) mit Knoblauch, Peperoncino, und Oliven Öl	19.50
Hirsch Carpaccio Wacholder-Gin-Mayonnaise, Zitronencreme, Alpkäse	24.00
Thunfisch Tataki Sashimi-Sauce,	24.00



HAUPTSPEISEN

Weiderind Burger vom Biohof Obrecht, Paspels	33.00
Brioche Bun, Provola Käse, eingelegte Schalotten, BBQ-Jus, Pommes Frites	
Hirsch Burger	33.00
Brioche Bun, Berg Käse, Rotkraut, Preiselbeeren, BBQ-Jus, Pommes Frites	
Hausgebeizter Hirschpfeffer	39.00
Pizokel, Rotkraut, Apfel, Marroni, Preiselbeeren	
Hirsch Filet mit Steinpilz Sauce	54.00
Pizokel, Rotkraut, Apfel, Marroni, Preiselbeeren	
Rehschnitzel mit Eierschwammsauce	42.00
Pizokel, Rotkraut, Apfel, Marroni, Preiselbeeren	
Herbstteller mit Wild rahm Sauce	31.00
Pizokel, Rotkraut, Apfel, Marroni, Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel vom Kalb	47.00
Saisongemüse und Pommes Frites	



VOM JOSPER HOLZKOHLEGRILL

Unsere Spezialität – Intensive Röstaromen vom Holzkohlegrill

Beilagen nach Wahl CHF 8.-

Wir empfehlen eine Beilage pro Gericht

Kare Kebab		36.00
Joghurt, Paprika-Creme		
Lamm Rack vom Schweizer Lamm		44.00
Am Stück gegrillt, Fleisch- Jus		
Bavette Steak USA	200 g	47.00
Schweizer Classic Rindsfilet	200 g	49.00
Rib-Eye Steak	300 g	51.00
Côte de Boeuf 600 g für 2 Personen	Pro Per	53.00
Japanische Wagyu Entrecote 400 g für 2 Personen	Pro Per	75.00

BEILAGEN & SAUCEN

Dauphine Kartoffeln

Pommes Frites

Bulgur

Gegrilltes Gemüse

Pizokel

Sauce Béarnaise

Chimichurri

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen Ihr Triangel-Team



KINDER

Mini Weiderind Burger Bergkäse und Pommes Frites	18.50
Nudeln Schinken und Käse rahm Sauce	16.50

DESSERT

Katmer Pistazien Blätterteiggebäck mit Vanille Eis	13.00
Warme Schokoladenküchlein	9.00
Hausgemachtes Feigen Eis	5.00
Hausgemachtes Birnen-Preiselbeeren Eis (Vegan)	5.00

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen Ihr Triangel-Team