



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 / Kanada
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

Gemischter Salat	13.00
Bio Blattsalat / Karotten / Rettich / grüner Apfel / Gurken / Croutons / hausgemachte Vinaigrette	
Lachs (hausgeräuchert)	18.00
Avocado / Himbeeren Vinaigrette / Yuzu	
Rucola Salat	14.00
Baumnuss / Orangen / Balsamico-Creme / Grana Padano / rote Zwiebeln	
Burratina	15.00
Cherrytomaten / rote Zwiebeln / Basilikum / Olivenöl / Balsamico-Creme	
Tatar	25.00
Rote Zwiebeln / Eigelb / Parmesanschaum	
Tomatensuppe	14.00
Basilikum / Parmesanschaum	
Parmigiana	14.00
Zucchetti / Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum / Parmesan	
Gambas al Ajillo aus dem Jospier-Holzkohlegrill	14.00
Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl	gross 31.00



FRISCHE TEIGWAREN

Spirolini	31.00
<hr/>	
Garnelen / Knoblauch / Petersilien / Pfefferminze / Butter	
Tortelli	28.00
<hr/>	
Büffelmozzarella / Baumnuss-Pesto / Tomaten / Basilikum / Parmesanschaum	
Linguini	26.00
<hr/>	
Knoblauch / Olivenöl / Petersilien	
Risotto	29.00
<hr/>	
Garnelen / Zitrusfrüchten	



FLEISCH

Filet Black Angus 180 g 53.00

Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse
Beilage nach Wahl

Tagliata Black Angus (vom Filet) 180 g 54.00

Knochengereiftes Black Angus Rinderfilet / Rucola /
Grana Padano / saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Swiss Premium Boeuf Rib Eye Steak 240 g 55.00

Swiss Premium Angus Beef / saisonales Gemüse
Beilage nach Wahl

Premium Schweinssteak 220 g 36.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Kalbssteak 200 g 56.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Pouletbrust 28.00

Marinierte Pouletbrust am Stück gebraten & tranchiert /
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto

Saucen nach Wahl

Sauce béarnaise / Alpenkräuterbutter



HAUPTSPEISEN

TRIANGEL Cordon bleu vom Schwein	36.00
<hr/>	
Vorderschinken / würziger Käse / Pommes frites / saisonales Gemüse	
Wienerschnitzel vom Kalb	49.00
<hr/>	
saisonales Gemüse / Rosmarin-Kartoffeln	
Involtini vom Kalb	44.00
<hr/>	
Speck / Büffelmozzarella / saisonales Gemüse / Safranrisotto / Portweinjus	
Lachsfilet	46.00
<hr/>	
Venere Reis / Fisch-Jus / Basilikum	

Memos Weinempfehlung	10 cl	11.00
<hr/>		
Nizza Fresca (DOCG Piemont, Italien)	75 cl	77.00



PIZZA

Pizza Bresaola	27.50
Tomaten / Mozzarella / Bresaola / Grana Padano / Cherrytomaten / Rucola	
Pizza Spinaci freschi	24.50
Tomaten / Mozzarella / Spinat / Champignons / Mascarpone	
Pizza Burratina	29.50
Tomaten / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / Burratina / Pistazien	
Pizza TRIANGEL	24.50
Mozzarella / Rahm / Speck / Champignons / rote Zwiebeln	
Pizza Corleone	25.50
Tomaten / Mozzarella / Schinken / Salami / Ei / Gorgonzola	
Pizza Gamberi	28.50
Basilikum-Pesto / Black Tiger Crevetten / Rucola	