



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
Wild	Graubünden / EU
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

Herbst Salat 15.00
Bioblattsalat / Speck / Zwiebeln / Eierschwämme / Birnen / Balsamic Vinaigrette

Reh Tatar KI. 24.00
Büffelmozzarella / Preiselbeeren / Marroni

Parmigiana 15.00
Auberginen / Basilikum / Mozzarella / Tomaten

Dolma 17.00
Reis / Rindshackfleisch / Zwiebeln / Demi-Glace

Wildrahmsuppe 14.00
Steinpilze / Marroni

Gambas al Ajillo aus dem Jospier-Holzkohlegrill 19.50
Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl **gross 31.50**

Memos Weinempfehlung 10 cl 8.50

Roero Arneis Serra Lupini 2021 75 cl 55.00



FLEISCH

Filet Black Angus 180 g 53.00

Dry Aged Black Angus Rind / saisonales Gemüse /
Beilage nach Wahl

Tagliata Black Angus (vom Filet) 180 g 54.00

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

Swiss Premium Boeuf Rib Eye Steak 240 g 55.00

Dry Aged Swiss Premium Angus Beef Rind / saisonales Gemüse /
Beilage nach Wahl

Tomahawk Steak (für 2 Personen) 1000 g 80.00

Heritage Angus Beef / saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl pro Person

Pouletbrust 28.00

Marinierte Pouletbrust am Stück gegrilliert & tranchiert /
Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Thunfisch 46.00

Erbsen / saisonales Gemüse / Sesam / Honig Mayonnaise

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Country Spätzli / Risotto

Saucen nach Wahl

Portwein-Jus / Pfeffer-Jus / Alpenkräuterbutter

Memos Weinempfehlung 10 cl 11.00

Maienfelder / Malbec Barrique 2021 75 cl 77.00



HAUPTSPEISEN

Hirsch Burger 34.00

Pommes Frites / Bergkäse / Speck / Cheddar Sauce / Rotkraut

Hausgebeizter Hirschkpfeffer 38.00

Spätzli / Birnen / Rotkraut / Preiselbeeren / Croutons

Hirsch Filet tranchiert 53.00

Spätzli / Birnen / Rotkraut / Preiselbeeren / Croutons / Steinpilzsauce

Reh Entrecote 55.00

Spätzli / Birnen / Rotkraut / Preiselbeeren / Croutons / Eierschwämme

Wiener Schnitzel 49.00

Pommes Frites / saisonales Gemüse

Gnocchi 28.00

Steinpilze / Knoblauch / Petersilien

Memos Weinempfehlung 10 cl 11.00

Nizza Frasca (DOCG Piemont, Italien) 75 cl 77.00



PIZZA

Pizza Bresaola 28.50

Tomaten / Mozzarella / Bresaola / Grana Padano / Cherrytomaten / Rucola

Pizza Spinaci freschi 25.50

Tomaten / Mozzarella / Spinat / Champignons / Mascarpone

Pizza Burratina 29.50

Tomaten / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / Burratina / Pistazien

Pizza Nonna Carolina 25.50

Provala / Basilikum Pesto / Cherry Tomaten

Pizza Spina Santa 25.50

Tomaten / Mozzarella / Schinken / Oliven / Eierschwämme

Pizza Gamberi 28.50

Basilikum-Pesto / Black Tiger Crevetten / Rucola

Wild Pizza 33.50

Eierschwammcreme / Hirschfiletstreifen / Steinpilze / Knoblauch

Memos Weinempfehlung 10 cl 8.50

Ripasso di Bertani 2020 75 cl 58.00



TRIANGELS BEEF CUTS MENU (FÜR VIER PERSONEN)

Vorspeise nach Wahl

Wählen Sie je eine Vorspeise aus der Vorspeisenkarte.
Dazu servieren wir eine Flasche Roero Arneis Serra Lupini 2021.

Hauptgang «Filet & Steak»

Dry Aged Tomahawk Steak, 1000 g
2 mal Dry Aged Rib Eye Steak
2 mal Dry Aged Filet Black Angus

Wählen Sie je eine Beilage aus der Beilagenkarte.
Dazu servieren wir eine Flasche Omen Toscana 2017.

Digestivo

Zum Abschluss servieren wir Ihnen je ein Grappa Amarone.

Preis pro Person

155.00



KINDER VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	7.00
----------------------	------

KINDER HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	23.50
--	-------

Mini Weiderind Burger mit Pommes frites	22.00
---	-------

GLACE NACH WAHL

Cookies / Vanille / Erdbeer / Fior di latte / Schoggi	Pro Kugel 4.00
---	----------------
