



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 / 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
<hr/>	
Bioblattsalat / hausgemachte Vinaigrette	
Tomaten Tatar	18.00
<hr/>	
Basilikum Mayonaise und Toast	
Kalbs Carpaccio	24.00
<hr/>	
Kalbs-Jus / Pistazienpesto / Zitrusfrüchte	
Hausgeräucherter Lachs Sashimi	19.00
<hr/>	
Fermentierte Gurken und Zwiebeln / Rettich / Dill	
Spargeln	17.00
<hr/>	
Rucola / Sauce Hollandaise / Croutons	
Spargelsuppe	12.00
<hr/>	
Grüne Spargeln / Pinienkerne / Crème fraîche	
Gambas al Ajillo aus dem Jospo-Holzkohlegrill	19.50
<hr/>	
Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini-Öl	gross 31.50



DELIKATESSENFLEISCH VOM JOSPER HOLZKOHLE GRILL

Filet Black Angus 180 g 53.00

Dry Aged Black Angus Beef / 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

Swiss Grand Cru Cote de Boeuf Steak (für 2 Personen) 500 g 55.00/P

Swiss Gourmet Dry Aged Beef / saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Surf and Turf – Beurre blanc 65.00

Ein klassisches Duo aus saftigem Rinderfilet und butterzartem Hummer /
saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Australian Wagyu Flank Steak 200 g 68.00

saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Luma Swiss Pork Kotelette 200 g 47.00

saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Wagyu Tomahawk Steak (für 2 Personen) 1000-1500 g

auf Anfrage / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Linguine / Risotto / Plein in Pigna

Saucen nach Wahl

Sauce Bernaise / Pfeffer-Jus / Kräuterbutter



HAUPTSPEISEN

Weiderind Burger (Biohof Obrecht Paspels)	34.00
<hr/>	
Provolonkäse / Speck / Barbeque Sauce / Zwiebeln / Saisonaalem Gemüse / Pommes frites	
Triangel Cordon Bleu	36.00
<hr/>	
Vorderschinken / Raclettenkäse / saisonales Gemüse / Pommes Frites	
Pouletroullade	34.00
<hr/>	
Spinat / Ricotta / Karottenpüree / Orangen-Jus	
Spargel Ravioli	28.00
<hr/>	
Wiener Schnitzel	47.00
<hr/>	
Saisonaales Gemüse / Pommes frites und Preiselbeeren	
Spargeln	34.50
<hr/>	
Sauce holandaise, Frühlingskartoffeln / Parmaschinken	



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 Polpette	27.50
Weiderind hackfleisch / Peperoni / Zwiebeln / Knoblauch	
Pizza Spina Santa	25.50
Tomaten / Mozzarella / Schinken / Oliven / Champignons	
Pizza Gamberi	28.50
Basilikum-Pesto / Black Tiger Crevetten / Rucola	



KINDER VORSPEISEN

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

KINDER HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.50
--	-------

Mini Weiderind Burger mit Pommes frites	19.00
---	-------

GLACE NACH WAHL

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



LUMA DELIKATESSEN BEEF MENÜ (AB 2 PERSONEN)

Vorspeise nach Wahl

Wählen Sie je eine Vorspeise aus der Vorspeisenkarte.

Hauptgang «3 Gang Steak»

Swiss Premium Grand Cru Cote de Boeuf Steak Dry Aged 500g
Swiss Premium Rib Eye Steak Dry Aged 500g
Australian Wagyu Flank Steak 200g

Wählen Sie je eine Beilage aus der Beilagenkarte.

Digestivo

Zum Abschluss servieren wir Ihnen je ein Grappa Amarone.

Preis pro Person

165.00