TRIANGEL

Herzlich willkommen im Triangel

Schön, dass Sie bei uns sind.

Im Triangel in Paspels verbinden wir saisonale Küche mit mediterranen und orientalischen Aromen. Vom Brot bis zur Glace bereiten wir vieles selbst zu. Der Josper-Holzkohlegrill verleiht unseren Grillspezialitäten feine Röstaromen.

Dazu servieren wir Weine aus Graubünden und anderen Regionen Europas. Auf unserer Terrasse geniessen Sie den Blick auf den Heinzenberg und den Piz Beverin.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

Gastgeber Memo und das Triangel-Team

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft zu Zutaten und Allergenen.

Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.

info@triangel.ch · www.triangel.ch · Tel. 081 650 10 00

TRIANGEL

VORSPEISEN

CHF

Kürbiscremesuppe 13.00
Hokkaido-Kürbis, Curryöl, Cashewkerne

Saisonsalat 13.00
Blattsalate, Grana Padano, Croutons, Apfel, Preiselbeer-Vinaigrette

Pilztatar 18.00
Kräuterseitling vom Grill, Senf, Schalotte, Kräuteröl, Röstbrot

Garnelen vom Josper-Holzkohlegrill 19.50
Mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl

Hirschcarpaccio 24.00
Wacholder-Mayonnaise, Zitronencreme, Alpkäse

Thunfisch-Sashimi 24.00
Eingelegte Austernseitlinge, Rettich, Sesam, Wasabi, Sashimi-Sauce

Unseren Fisch beziehen wir aus Italien, der Schweiz und dem Pazifik.

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Ihr Triangel-Team

TRIANGEL

HAUPTSPEISEN

CHF

Veggie-Burger 27.00
Brioche-Bun, Kräuterseitling-Linsen-Patty, Bergkäse, eingelegte Schalotten, Sauerkraut, Pommes frites

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

Maispoulardenbrust vom Josper 34.00
Thymian-Knoblauch-Butter-Jus, hausgemachtes Sauerkraut und Dauphine-Kartoffeln

Cordon bleu vom Schwein 37.00
Bergkäse, Rohschinken, Grillgemüse und Pommes frites

Hausgebeizter Hirschpfeffer 39.00
Pizokel, Rotkraut, Apfel, Marroni, Preiselbeeren

Kalbsbäckli 44.00
Rotweinjus, Selleriepüree, glasierte Karotten

Lion’s Mane Steak 44.00
Igelstachelbart vom Holzkohlegrill mit Grillgemüse und Bulgur

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Ihr Triangel-Team

TRIANGEL

VOM JOSPER-HOLZKOHLEGRILL

CHF

Unsere Spezialität mit intensiven Röstaromen vom Holzkohlegrill.

Kare Kebab Joghurt, Paprikacreme		36.00
Lammrack vom Schweizer Lamm Am Stück grilliert, Fleischjus		44.00
Bavette-Steak aus den USA	200 g	47.00
Schweizer Classic-Rindsfilet	200 g	49.00
Ribeye-Steak	300 g	51.00
Côte de Bœuf für zwei Personen Preis pro Person	600 g	53.00
Japanisches Wagyu-Entrecôte für zwei Personen Preis pro Person	400 g	75.00

BEILAGEN UND SAUCEN

Beilagen nach Wahl — CHF 8.00

- Dauphine-Kartoffeln
- Pommes frites
- Bulgur
- Grillgemüse
- Pizokel
- Hausgemachtes Sauerkraut

Saucen

- Sauce Béarnaise
- Chimichurri

Fleischherkunft

Je nach Gericht und Verfügbarkeit stammt unser Fleisch aus der Schweiz, den USA, Argentinien oder Japan.

Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Ihr Triangel-Team

TRIANGEL

FÜR KINDER

	CHF
Mini-Weiderind-Burger Bergkäse und Pommes frites	18.50

DESSERTS

	CHF
Crème brûlée Vanille	11.00
Katmer Pistazien-Blätterteiggebäck mit Mascarpone-Glace	13.00
Warme Schokoladenküchlein	9.00
Hausgemachte Rotkraut-Vanille-Glace	5.00
Hausgemachte Birnen-Preiselbeer-Glace (vegan)	5.00

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Ihr Triangel-Team