



## 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, 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 bei uns.

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 Mitarbeitenden im Service.

### Herkunftsdeklaration

|          |  |
|----------|--|
| Geflügel | Schweiz  |
| Schwein  | Schweiz  |
| Rind     | Schweiz: Biohof Obrecht Paspels / Canada / Irland    |
| 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 |



# TRIANGEL

## VORSPEISEN

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Grüner Salat  |       | 10.00 |
| Paspelser Bioblattsalat / hausgemachte Vinaigrette              |       |       |
| Lachs   |       | 18.00 |
| Bulgur / Dill / Yuzu  |       |       |
| Avocado   |       | 15.00 |
| Quinoa / getrocknete Aprikosen / Limetten / Baumnüsse           |       |       |
| Casserole mit Gambas al Ajillo aus dem «Josper»-Holzkohlegrill  | klein | 19.50 |
|   | gross | 28.50 |
| In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl |       |       |
| Black Angus Tatar   | klein | 25.00 |
|   | gross | 35.00 |
| Rote Zwiebeln / Wachtelei                                       |       |       |
| Geröstete Tomatensuppe  |       | 15.00 |
| Basilikum / Parmesancroutons                                    |       |       |



## VOM «JOSPER»-HOLZKOHLEGRILL

Filet Black Angus 180 g 55.00

---

Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse /  
Beilage nach Wahl

Tagliata Black Angus (vom Filet) 180 g 57.00

---

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

Tomahawk Steak (ab zwei Personen) 1'000 g 77.00 p. P.

---

Pure Canadian Heritage Angus Beef / saisonales Gemüse /  
Beilage nach Wahl

Boeuf Rib Eye Steak Canadian Heritage 240 g 59.00

---

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Premium Schweinssteak 220 g 36.00

---

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen und Saucen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Pizokels

Sauce béarnaise / Alpenkräuterbutter



## VOM «JOSPER»-HOLZKOHLEGRILL

Pouletbrust 28.00

---

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

Weiderind Burger vom Biohof Obrecht Paspels 34.00

---

Hausgemachtes Sesambrot / Pommes frites / saisonales Gemüse /  
Zwiebeln / Bergkäse / Speck / Barbecue Sauce

Mini-Burger (nur für Kinder) 22.00

---

Saisonales Gemüse / Pommes frites

Beilagen und Saucen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Pizokels  
Sauce béarnaise / Alpenkräuterbutter



## TRIANGELS FOUR FOLD BEEF CUTS

|                                     |           |        |
|-------------------------------------|-----------|--------|
| 4 Spitzenfleische, 4 Weine, 1 Preis | ohne Wein | 139.00 |
|                                     | mit Wein  | 189.00 |

---

### VORSPEISE

- Gambas vom Grill oder Salat

### HAUPTGÄNGE

- Black Angus Filet, Canada
- Lamm, Donald Russel, UK
- Rib-Eye-Steak, Canadian Heritage
- Dry Aged Tomahawk, Canadian Heritage

### BEILAGEN

- Risotto
- Pommes frites
- Pizokel

### WEINE

- Roero Arneis, Piemont, Italien
- Chablis, Bourgogne, Frankreich
- Lagrein DOC 2020, Südtirol, Italien
- Más de Leda, Tierra Castilla León, Spanien

### GRAPPA

- Rovere di Bepi Tosolini, Udine, Italien

Das Angebot mit Weinempfehlung ist erhältlich ab mindestens 4 Personen. Bei weniger als 4 Personen werden 2 Fleischsorten und 2 Weine nach Wahl serviert.

Der Preis gilt pro Person.



## HAUPTSPEISEN FLEISCH

TRIANGEL Cordon Bleu vom Schwein 34.00

---

Vorderschinken / würziger Käse / Pommes frites / saisonales Gemüse

Rinds Voressen 42.00

---

saisonales Gemüse / Pizokels

Pizokels 26.00

---

Speck / Eigelb / Grano Padano

Lachsfilet 48.00

---

Spinatgnocchi / Fisch Jus / Dill

Memos Weinempfehlung:

– Nizza Fresca

11.00 / 77.00



## PIZZA

|   |       |
|---|-------|
| Pizza Bresaola  | 27.50 |
| Tomaten / Mozzarella / Grana Padano / Cherry Tomaten / Rucola |       |
| Pizza Spinaci Freschi   | 24.50 |
| Tomaten / Mozzarella / Spinat / Champignons / Mascarpone      |       |
| Pizza Parma   | 26.50 |
| Tomaten / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola                 |       |
| 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              |       |



## FONDUE À DISCRÉTION

Käsefondue nature 35.00

---

Brot / Kartoffeln / Ananas

Käsefondue mit Bündnerfleisch 39.00

---

Brot / Kartoffeln / Ananas

Fondue Chinoise Rind & Schwein 53.00

---

Pommes frites / Reis

**Auf Vorbestellung**