



## 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» Holzkohlengrill, 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 Service-Mitarbeiterinnen.

### Herkunftsdeklaration

Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz: Biohof Obrecht Paspels / Canada / Japan
Lamm	UK
Fisch	Schweiz / Italien / Westlicher Pazifischer Ozean
Eier	Schweiz: Familie Rusterholz Cazis
Spargeln	Schweiz: Gisler Spargeln
Salate	Schweiz: Biohof Dusch Paspels
Gemüse	Schweiz: Ecco Jäger Bad Ragaz / Biohof Dusch Paspels



## KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat 10.00

Paspelser Bioblattsalat / hausgemachte Vinaigrette

Bruschette 12.00

Tomatenwürfel / Basilikum / Knoblauch / Olivenöl

Rucola Salat 12.00

Grana Padano / Orangen / Baumnüsse / Cherry Tomaten / rote Zwiebeln

Thunfisch Sashimi klein 24.00  
gross 35.00

Grüne Spargeln / Wachtelei / rote Zwiebeln / Randen-Vinaigrette

Carpaccio Di Manzo klein 22.00  
gross 32.00

Rucola / Zitrusfrüchte / Grana Padano / Olivenöl



## WARME VORSPEISEN

Casserole mit Gambas al Ajillo aus dem «Josper» Holzkohlengrill	klein	19.50
	gross	28.50

In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl

Spargelsuppe	15.00
--------------	-------

Bündnerfleischchips / Erbsen / Croûtons

Memos Weinempfehlung:

– Más de Leda Bodega 2017

9.50 / 67.00



## VOM «JOSPER» HOLZKOHLENGRILL

Filet Black Angus 180 g 57.00

Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse /  
Beilage nach Wahl

Entrecôte Black Angus 180 g 55.00

Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse /  
Beilage nach Wahl

Tagliata Black Angus 180 g 55.00

Knochengereiftes Black Angus Rind / 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 Donald Russell 240 g 59.00

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 / Pizokel / Gisler Spargeln + CHF 5.00



## VOM «JOSPER» HOLZKOHLENGRILL

Weiderind Burger vom Biohof Obrecht Paspels 34.00

---

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

Miyazaki Wagyu Striploin / Sirloin 50 g 38.00

---

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Premium Schweinssteak 220 g 36.00

---

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Pizokel / Gisler Spargeln + CHF 5.00



## TRIANGELS FOUR FOLD BEEF CUTS

	ohne Wein	139.00
4 Spitzenfleische, 4 Weine, 1 Preis	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
- Blattgold 24 Karat (Aufpreis CHF 30.00)

### 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

Lammkarree 46.00

Lammkarree / Kartoffeln / Karotten / Austernpilze / Rosmarin-Jus

Filet Mignon 180 g (beste Heritage-Qualität) 57.00

Hausgemachte Sauce Hollandaise / Gisler Spargeln / Austernpilze

Memos Weinempfehlung:

– Eruzione 1614 Sicilia rosso 2017

11.00 / 82.50

## HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Pizokels 27.00

Bärlauch / Gisler Spargeln

Pizokels mit Speck 27.00

Speck / Petersilie / Grana Padano / Eigelb

## HAUPTSPEISE VEGETARISCH

Randen-Risotto 25.00

Risotto / Randen / Gorgonzola



# TRIANGEL

## PIZZA

Pizza Bresaola 29.50

Tomaten / Mozzarella / Grana Padano / Cherry Tomaten / Rucola

Pizza Spinaci Freschi 25.50

Tomaten / Mozzarella / Spinat / Champignons / Mascarpone

Pizza Burrata 30.50

Tomaten / Mozzarella / Parmaschinken / Pistazien / Rucola / Burratina

Pizza Spargel 30.00

Bärlauchcreme / Mozzarella / Gisler Spargeln / San Pietro Parmaschinken

Pizza TRIANGEL 24.50

Mozzarella / Rahm / Speck / Champignons / rote Zwiebeln

Memos Weinempfehlung:

– Südtiroler Lagrein Dunkel 2019

11.00 / 62.00