



## 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
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz: Biohof Obrecht Paspels / Canada / Japan
Lamm	UK
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		
Rucola Salat		12.00
Grana Padano / Orangen / Baumnüsse / Cherry Tomaten / rote Zwiebeln		
Gazpacho di Melone		15.00
Basilikumöl / Parmaschinken / Croutons		
Casserole mit Gambas al Ajillo aus dem «Josper»-Holzkohlegrill	klein	19.50
	gross	28.50
In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl		
Tonno Vitellato	klein	24.00
	gross	35.00
Balsamico-Perlen / Kapern / Kalbs-Jus		
Black Angus Tatar	klein	24.00
	gross	35.00
Wachtelei / Avocado		



## VOM «JOSPER»-HOLZKOHLEGRILL

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

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



## VOM «JOSPER»-HOLZKOHLEGRILL

Lammkoteletts 49.00

---

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Schwertfisch 46.00

---

Zitronenöl / Spinat / Venere Reis

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

Veganer Burger 29.00

---

Spinat / Focaccia / Barbecue Sauce / Beilage nach Wahl

Mini-Burger für Kinder 22.00

---

Saisonales Gemüse / Pommes frites

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Pizokel



## 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

Memos Weinempfehlung:

– Eruzione 1614 Sicilia rosso 2017

11.00 / 82.50

## HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

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 TRIANGEL 24.50

Mozzarella / Rahm / Speck / Champignons / rote Zwiebeln

Memos Weinempfehlung:

– Südtiroler Lagrein Dunkel 2019

11.00 / 62.00