



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		
Gemischter Salat		12.00
Blattsalat / Birnen / getrocknete Tomaten / Cherry Tomaten / Trauben		
Casserole mit Gambas al Ajillo aus dem «Josper»-Holzkohlegrill	klein	19.50
	gross	28.50
In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl		
Involtini	klein	17.00
	gross	33.00
Schwertfisch / Avocado / Kapern / Zitrusfrüchte		



VOM «JOSPER»-HOLZKOHLEGRILL

Filet Black Angus 180 g 57.00

Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse /
Beilage nach Wahl

Tagliata Black Angus (vom Filet) 180 g 58.00

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 Donald Russell 240 g 59.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Premium Schweinssteak 220 g 36.00

Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Spätzli



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 (nur für Kinder) 22.00

Saisonales Gemüse / Pommes frites

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Spätzli



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

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



TRIANGEL

WILD VORSPEISEN

Wildrahmsuppe		14.00
Croutons / Marroni		
Herbst-Salat		15.00
Blattsalat / Eierschwamm / Speck / Kürbiskerne / Balsamico-Vinaigrette		
Reh-Tatar	klein	25.00
	gross	35.00
Trauben / Marroni / Wachtelei		

WILD HAUPTSPEISEN

Hausgebeizter Hirschpfeffer		39.00
Spätzli / Rotkraut / Marroni / Trauben / Preiselbeeren / Speck / Croutons		
Tranchiertes Hirschfilet an Wildjus		54.00
Spätzli / Rotkraut / Marroni / Trauben / Preiselbeeren / Eierschwamm		
Hirschkoteletts		47.00
Spätzli / Rotkraut / Marroni / Trauben / Preiselbeeren / Eierschwamm		
Rehentrecôte an Steinpilzjus		56.00
Spätzli / Rotkraut / Marroni / Trauben / Preiselbeeren / Eierschwamm		
Vegetarischer Herbststeller		29.00
Spätzli / Rotkraut / Marroni / Trauben / Preiselbeeren / Eierschwamm / Steinpilz		



TRIANGEL

WILD DESSERT

Hausgemachtes Vermicelles 14.00

Merengue / Vanilleeis

Herbstdessert 15.00

Waldbeeren / Honigkuchen / Feigen