



LIEBE GÄSTE

Schön, dass Sie bei uns sind! Freuen Sie sich auf wechselnde saisonale Gerichte, die wir mit den besten Zutaten für Sie zusammenstellen.

Das Herzstück unserer Karte: Hochwertiges Fleisch, zubereitet im spanischen «Josper» Holzkohlengrill, der den Speisen einzigartige und unvergleichliche Röstaromen entlockt.

Eine mit Sorgfalt zusammengestellte Getränke- und Weinkarte und ein köstliches Dessertangebot warten darauf, Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

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 / Irland / Japan
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



KALTE VORSPEISEN

	klein	gross
Gemischter Salat	11.00	
Bioblattsalat / Karotten / Petersilie / Zuckerhut / Hausvinaigrette		
Trio Dei Sogni	21.00	
Artischocken / Orangenmousse / Pistazien		
Rucola Salat	12.00	
Grana Padano / Orangen / Baumnüsse / Cherry Tomaten / rote Zwiebeln		
Forellen Filet	18.00	28.00
Gurken / Radieschen / Zitrusfrüchte / getrocknete Tomaten / Balsamico		
Carpaccio Di Manzo	22.00	32.00
Rucola / Zitrusfrüchte / Grana Padano / Olivenöl		

Memos Weinempfehlung:

– Chassagne-Montrachet Premium Cru 2018

16.00 / 108.00



WARME VORSPEISEN

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

In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl

Karotten & Ingwer Suppe	14.00
-------------------------	-------

Austernpilze / getrocknete Tomaten / Gemüsechips / Rahm

Memos Weinempfehlung:

– Mas de Lena Bodega 2015

9.50 / 67.00



VOM «JOSPER» HOLZKOHLENGRILL

Filet Black Angus	160 g	49.50
	220 g	56.50
Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		
Entrecôte Black Angus	160 g	45.50
	220 g	54.50
Knochengereiftes Black Angus Rind / saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		
Tagliata Black Angus	160 g	46.50
	220 g	55.50
Knochengereiftes Black Angus Rind / Rucola / Grana Padano / saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		
Tomahawk Steak (ab zwei Personen)	1'000 g	p. P. 72.50
Pure Canadian Heritage Angus Beef / saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		
Boeuf Rib Eye Steak Donald Russell	240 g	56.50
Saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		
Pouletbrust		27.50
Marinierte Pouletbrust am Stück gebraten & tranchiert / saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		
Weiderind Burger vom Biohof Obrecht Paspels		32.00
Hausgemachtes Sesambrot / Bergkäse / Speck / Zwiebeln / Pommes frites / saisonales Gemüse		
Miyazaki Wagyu Striploin / Sirloin	50 g	36.00
Saisonales Gemüse / Beilage & Sauce nach Wahl		

Beilagen & Saucen nach Wahl

- Pommes frites / Rosmarin-Kartoffeln / Risotto / Käsepolenta
- Hausgemachte Alpkräuterbutter / kräftiger Pfefferjus / Portweinjus



TRIANGELS FOUR FOLD BEEF CUTS

4 Spitzenfleische, 4 Weine, 1 Preis

189.00

VORSPEISE

- Gambas vom Grill oder Salat

HAUPTGÄNGE

- Black Angus Filet, Irland
- Entrecôte, Irland / Schweiz
- Rib-Eye-Steak, Canadian Heritage
- Dry Aged Tomahawk, Canadian Heritage

BEILAGEN

- Risotto
- Pommes frites
- Pizokel

WEINE

- Roero Arneis, Piemont, Italien
- Chablis, Bourgogne, Frankreich
- Tinorso Rosso IGT, Toscana, Italien
- Mas de Leda, Tierra Castilla León, Spanien

GRAPPA

- Rovere di Bepi Tosolini, Udine, Italien

Dieses Angebot ist erhältlich ab mindestens 4 Personen.

Preis gilt pro Person.



HAUPTSPEISEN FLEISCH

TRIANGEL Cordon Bleu vom Schwein 32.00

Vorderschinken / würziger Käse / Pommes frites / saisonales Gemüse

Lammkarree 46.00

Lammkarree / Kartoffeln / Karotten / Austernpilze / Rosmarin-Jus

Memos Weinempfehlung:

– Maienfelder Malbec Barrique 2019

12.00 / 74.00

HAUPTSPEISE FISCH

Paccheri 32.00

Grosse Rohrnudeln / Spinat / Tomaten / Crevettenmousse

HAUPTSPEISE VEGETARISCH

Randen-Risotto 25.00

Risotto / Randen / Gorgonzola



TRIANGEL

PINSA

Pinsa Bresaola 29.50

Tomaten / Mozzarella / Grana Padano / Cherry Tomaten / Bresaola / Rucola

Pinsa Spinaci Freschi 25.50

Tomaten / Mozzarella / Spinat / Champignons / Mascarpone

Pinsa Bufala 29.50

Tomaten / Büffelmozzarella / Parmaschinken

Pinsa Parma 29.50

Tomaten / Mozzarella / Parmaschinken / Cherry Tomaten / Grana Padano /
Pistazien / Rucola

Pinsa TRIANGEL 24.50

Rahmsauce / Mozzarella / Speck / Champignons / Zwiebeln

Memos Weinempfehlung:

– Südtiroler Lagrein Dunkel 2019

11.00 / 62.00