



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 in einem aus Spanien importierten "Josper" Holzkohlegrill, der den Speisen einzigartige und unvergleichliche Röstaromen entlockt.

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

BEI UNS TRINKEN SIE GRANDER WASSER...

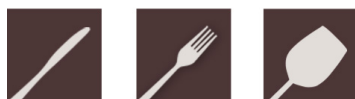
Unser Wasser wird belebt nach dem Verfahren des Tiroler Naturforschers Johann Grander. Unser Grander-Wasser erhalten Sie selbstverständlich kostenlos. Für den Service berechnen wir Ihnen für eine ½-Liter-Karaffe 2.00, für eine Liter-Karaffe 3.00.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr Gastgeber Memo mit dem TRIANGEL-Team

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag	9.00 bis 24.00 Uhr
Samstag	11.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag	11.00 bis 22.00 Uhr
Warme Küche	11.30 bis 14.00 Uhr 17.30 bis 21.30 Uhr



Alle Preise in CHF inkl. Service und MWST

KALTE VORSPEISEN

SALATE

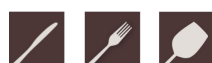
	klein	gross
grüner Salat knackig frische Blattsalate	8.40	
gemischter Salat saisonale Salatkreationen	9.50	18.50
Avocado-Salat Avocado, knackiger Blattsalat, geräucherter Lachs, rote Zwiebeln und Sauerrahm	18.50	26.50

CARPACCIO / PARMA SCHINKEN

Vitello Tonnato Kalbsnierstück an Thunfischsauce, Cherry-Tomaten und Kapern	21.50	31.50
Thunfisch-Carpaccio Carpaccio von rosa Thunfisch mit einer Sojasaucenwolke und Wasaabi-Crème fraiche	19.50	28.50
Parma Schinken Büffelmozzarella und Mango	20.50	29.50

TATAR

frisches Tatar vom Schweizer Rind gewürzt ganz nach Ihrem Geschmack - mild bis feurig serviert mit Toast und Butter	22.50	32.00
---	-------	-------



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen - Ihr TRIANGEL-Team!

WARMER VORSPEISEN

AUS DEM "JOSPER" HOLZKOHLEGRILL

klein gross

Entdecken Sie die köstlichen Röstaromen...

Casserole mit Gambas al ajillo

19.50 24.50

in der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl

Suppen

Karotten - Ingwer Cremesuppe

9.50

Gemüsebouillon mit Gemüsewürfelchen

8.50



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen - Ihr TRIANGEL-Team!

HAUPTSPEISEN

VOM "JOSPER" HOLZKOHLEGRILL

Unsere Spezialität - entdecken Sie die köstlichen Röstaromen

Filet vom knochen gereiften Black Angus-Rind, ARG*	160 g	48.50
	220 g	53.50
Entrecôte vom knochen gereiften Black Angus CH	160 g	42.50
	220 g	48.50
Tagliata vom knochen gereiften Black Angus CH mit Rucola und Spänen von Grana Padano	160 g	42.50
	220 g	48.50
Nierstück vom Schweizer Lamm am Stück gebraten und tranchiert	220 g	44.50
saftiges Schweinssteak	220 g	26.50
marinierte Pouletbrust am Stück gebraten und tranchiert		24.00
Thunfisch-Steak mit Venere Reis und Tomatenwürfel und hausgemachter Honig-Mayonnaise	200 g	43.50

BEILAGEN

- gemischte saisonale Salate an unserem Hausdressing
- saisonale Gemüse
- Pommes Frites | Country Cuts | Kartoffelgratin
- Butternudeln
- hausgemachte Pizokels
- Risotto

SAUCEN

- hausgemachte Kräuterbutter
- kräftiger Pfefferjus | Portweinjus | Rosmarinjus

Unser Holzkohle-Grill ist täglich ab 12.00 Uhr für Sie eingefeuert.



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen - Ihr TRIANGEL-Team!

HAUPTSPEISEN

VOM "JOSPER" HOLZKOHLEGRILL

Bergler Burger vom Churwaldner Luing-Rind 23.00
mit Sesambrot, Bergkäse, Speck und Zwiebeln
serviert mit Pommes Frites

BEWÄHRTES

TRIANGEL-Cordon bleu vom Schwein 29.50
mit Vorderschinken und würzigem Käse
serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsebouquet

Kugel Cordon bleu vom Kalbsnierstück 42.50
mit San Pietro Parmaschinken und Mozzarella
serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsebouquet

Paniertes Schweinsschnitzel 26.50
serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsebouquet

Capuns einmal anders – aus dem Holzkohlegrill 22.50 25.50
Die typischen Mangoldblätter-Päckchen, gefüllt mit Spätzliteig,
Kräutern und Salsiz an einer cremigen Sauce, überbacken mit
würzigem Käse und Salsizstreifen
Saisonales Gericht

klein gross

VEGI- UND PASTAGERICHTE

hausgemachte Pizokels

■ mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern 20.50 22.50
überbacken mit Rahm und Bergkäse

■ mit Speck und gedünsteten Zwiebeln, 22.50 24.50
überbacken mit Rahm und Bergkäse
serviert mit feinem Apfelmus

■ Hausgemachte Gnocchi an einer Sauce Foie-Gras mit 23.50 28.50
Champignonpüree

■ Panierte Zucchettikugeln 22.50 26.50
gefüllt mit Mozzarella und Gorgonzola an einer Tomaten-
Basilikumsauce



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen – Ihr TRIANGEL-Team!

FÜR DIE KLEINEN

PRINZESSINNEN UND RITTER

Ritter Löwenherz Pizokels mit Schinken und Käse	10.50
Bruder Tuck 4 Chicken Nuggets	12.00
Robin Hood Paniertes Schweins-Schnitzel	13.50

BEILAGEN

Wähle nach Lust und Laune aus...

- Pommes Frites
- Country Cuts
- Nudeln



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen – Ihr TRIANGEL-Team!



UNSERE LIEFERANTEN UND PRODUZENTEN

Wir beziehen sämtliches Fleisch vorzugsweise aus der Region und aus der übrigen Schweiz. Nur wenn Qualität oder Angebot dies nicht erlauben, beziehen wir das Fleisch ausnahmsweise aus einem anderen europäischen Land, Rindfleisch aus Südamerika und Lammfleisch aus Irland oder Neuseeland.

Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	ARG/CH

*Rindfleisch aus Argentinien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Lammfleisch	Schweiz, Irland, Neuseeland
Fisch	Westlicher Indischer Ozean
Eier	Familie Rusterholz, Felsberg
Gemüse	Je nach Saison verschiedene Lieferanten

DIE 4 GARSTUFEN FÜR IHR FLEISCH

bleu, rare, stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kern-temperatur von ca. 40-45 Grad und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

saignant, medium rare, blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf ca. 55 Grad kommt und dadurch blutig erscheint. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

à point, medium, rosa

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gegart. Die Kerntemperatur beträgt ca. 65 Grad, Fleisch und Fleischsaft sind gleichmässig rosa gefärbt.

bien cuit, well done, gut durch

Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten.

Der Kern weist eine Temperatur von ca. 85 Grad auf. Der Kern ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.

ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen – Ihr TRIANGEL-Team!



...IN UNSEREM RESTAURANT

RESTAURANT

Täglich wechselndes Mittagsmenü
À-la-carte-Gerichte
Köstliches Fleisch vom Holzkohlegrill

SONNENTERRASSE MIT HERRLICHER AUSSICHT

GEMÜTLICHE LOUNGE

SAAL FÜR BIS ZU 50 PERSONEN FÜR

Familienfeste
Firmenanlässe
Vereinsanlässe
Tagungen
Ausstellungen
Veranstaltungen

GENUSS SCHENKEN...

Verschenken Sie Gaumenfreuden, schöne Stunden, gelungene Augenblicke - am einfachsten mit unseren TRIANGEL-Gutscheinen.



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen - Ihr TRIANGEL-Team!



...RUND UM DAS RESTAURANT

IN DER NÄHE

öffentlicher Kinderspielplatz vor dem Haus
Postauto-Haltestelle gleich unterhalb des Restaurants
Paspelser Canovasee
herrliche Spazier- und Wanderwege
wunderbare Landschaftsaussicht
Autobahnanschluss ca. 3 Minuten entfernt

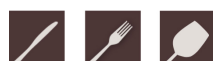
SPORTLICHES IN DER UMGEBUNG

Go-Kart
Tennis
Billard
Reiten
Kegeln und Bowling
Trottinettfahren
Golf und Minigolf
Sommer-Rodeln
Schwimmen im Frei-, Hallen-oder Thermalbad
Skifahren, Snowboarden, Schlitteln

Sportlern füllen wir gerne nach ihrer Konsumation die leere Getränkeflasche kostenlos mit Wasser oder Eistee auf, damit sie wieder mit frischem Energievorrat ihre Aktivitäten fortsetzen können.

KULTURELLES

Burgen, Ruinen und Schlösser
Domleschger Burgenweg
Paspelser Kapellen Maria Madgalena und St. Lorenz
Talmuseum in Fürstenau
Viamala- und Rofflaschlucht
Obstlehrpfad mit Start vor dem Restaurant-Eingang



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen - Ihr TRIANGEL-Team!