



## FEIERN UND GENIESSEN...

Ob Taufe, Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, Kommunion, Geschäfts- oder Firmenessen – im Restaurant Triangel lässt es sich gut feiern!

Es ist uns eine Freude und Ehre, Ihrem Fest oder Ihrem Anlass einen individuellen Charakter zu verleihen und Sie mit unserer Gastfreundschaft zu umsorgen, so dass Sie und Ihre Gäste die Zeit bei uns in vollen Zügen geniessen können.

Gerne beraten und betreuen wir Sie ganz persönlich und reservieren Ihnen für Ihren Anlass unseren schön gestalteten Saal, der je nach Bestuhlung 30 bis 60 Gästen Platz bietet.

In den Sommermonaten empfehlen wir Ihnen für Ihren Aperitif unsere grosszügige Terrasse und unsere Lounge mit einzigartiger Kulisse für Erinnerungsfotos Ihres Festes.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns - so können wir gewährleisten, dass wir Ihnen die entsprechende Aufmerksamkeit und Zeit zur Verfügung stellen können.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant Triangel begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber Memo mit dem TRIANGEL-Team

### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag	10.00 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

Die Preise verstehen inkl. 7.7 % MwSt.. Preisänderungen bleiben vorbehalten.



# RUND UM UNSERE BANKETTE I

## ANZAHL DER GÄSTE

Wir bitten Sie, uns bis 10 Tage vor dem Anlass die ungefähre, bis 3 Tage vorher die genaue Personenzahl Ihres Anlasses bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt gleichzeitig auch als Verrechnungsbasis.

## DEKORATION

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihre weiss gedeckte Tafel saisonal oder nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget von schlicht bis üppig für CHF 5.00 bis 15.00 pro Person. Natürlich ist uns auch Ihre eigene Tischdekoration willkommen, oder wir übernehmen Ihre Dekorationswünsche, mit einem Floristen aus der Gegend. Wenn dies für Sie so in Frage kommen würden, dann müsste der Preis mit dem Floristen berechnet werden.

## MENÜKARTEN

Für Ihren Anlass schreiben wir Ihnen gerne kostenlos eine Menükarte. Senden Sie uns einfach ein Foto oder Logo für deren Titelbild.

## ABLAUF

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses bei uns ebenso wichtig wie uns. Deshalb bitten wir Sie, uns geplante Ansprachen, Präsentationen oder Showeinlagen vorgängig mitzuteilen.

## VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24.00 Uhr ist möglich. Für jede angebrochene Stunde ab Mitternacht verrechnen wir pro Stunde eine Servicepauschale von CHF 90.00.

## ÜBERNACHTUNG

Wir sind Ihnen gerne bei der Organisation einer Ihnen entsprechenden Übernachtungsmöglichkeit in unserer näheren Umgebung behilflich.

## ZAHLUNGSKONDITIONEN

Sie können Ihren Anlass in Bar oder mit Karte bezahlen.

Bei Zahlung auf Rechnung beträgt die Zahlungsfrist 10 Tage.



## RUND UM UNSERE BANKETTE II

### ANNULLIERUNG

Da wir Ihnen den gewünschten Platz bei uns reserviert halten, kommen im Falle einer Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses bei Banketten mit mehr als 20 Personen folgende Konditionen zur Anwendung:

bis 20 Tage vor dem Anlass	10 % des Arrangements
bis 10 Tage vor dem Anlass	20 % des Arrangements
bis 2 Tage vor dem Anlass	50 % des Arrangements
am Tag des Anlasses	90 % des Arrangements

### UNSER ANGEBOT

Nachfolgend finden Sie unser Angebot für Ihren Aperitif oder Ihr Menü.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen und uns Ihre Auswahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Gerne erfüllen wir Ihnen, sofern möglich, auch persönliche Wünsche.

Sollten sich unter Ihren Gästen Allergiker oder Vegetarier finden, berücksichtigen wir diese gerne mit einem anderen Gericht.

### IHRE BANKETTBUCHUNG

Ganz am Schluss dieser Karte finden Sie Platz für alle Angaben zu Ihrem Anlass. Da Ihre Wünsche uns am Herzen liegen, nehmen wir uns gerne in einem persönlichen Gespräch Zeit, um Ihren Anlass Ihren Vorstellungen entsprechend gestalten zu können. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Besichtigung unserer Räumlichkeiten und zur Besprechung eines auf Sie zugeschnittenen Menüs mit darauf abgestimmten Weinempfehlungen.



## APERITIF: GETRÄNKE

...ob Sie einen exklusiven Apéro riche oder einen ungezwungenen Steh-Cocktail wünschen – unter unserem Angebot finden Sie sicher das Passende, um Ihren Anlass zu einem Erfolg werden zu lassen. Die Häppli lassen sich beliebig miteinander kombinieren.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine gute Empfehlung oder erfüllen Ihnen Ihre eigenen Wünsche...

Ruero Arneis DOC Serra Lupini Azienda Agricola Negro Angelo e Figli Traubensorte: Arneis	2018	48.00
Pinot Grigio Bertani, Valente Traubensorte: Pinot Gris	2018	48.00
Malanser Riesling Silvaner AOC Familie Liesch, Malans Traubensorte: Riesling Silvaner	2018	52.00
Triangel-Bowle Apfel-Zimt-Likör, Ginger Ale und Orangenscheiben	100 cl	70.00
Hugobowle Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und frischer Minze	100 cl	70.00
Früchtebowle – nach Saisonfrüchte	100 cl	72.00
Alkoholfreie Früchtebowle – nach Saisonfrüchte	100 cl	45.00



## APERITIF: HÄPPLI

Chips und Erdnüsse	pro Person	2.20
Bruschette mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	pro Stück	3.50
Bruschette mit Tatar vom Schweizer Rind und Kapernfrucht	pro Stück	9.50
Bruschette mit Thonmousse und Olive	pro Stück	4.50
Tomaten-Mozzarellaspießchen	pro Stück	3.50
Bündnerfleisch-Alpkäse-Sticks	pro Stück	4.50
marinierte Oliven	pro Portion	3.50
Antipasti mit Parmesan, marinierten Oliven, Zucchini und Auberginen	pro Portion	8.50
Gemüse-Dip	pro Portion	4.00



FÜR EINE GEMÜTLICHE RUNDE - OB ALS EINSTIMMUNG,  
ZWISCHENSPIEL ODER  
EINFACH SO...



Italienische Verführung... auf unserer feuerroten Berkel Schneidmaschine von Hand geschnitten...

kleine Platte feiner italienischer Rohschinken serviert mit knusprigem frischem Brot...	16.00
mittelgrosse Platte feiner italienischer Rohschinken serviert mit knusprigem frischem Brot...	22.00
grosse Platte feiner italienischer Rohschinken serviert mit knusprigem frischem Brot ...	28.00
Triangel-Platte gemischt feiner italienischer Rohschinken, Bündnerfleisch, 34 Monate gereifter Parmesan, hausmarinierte Oliven serviert mit knusprigem frischem Brot...	42.50





---

## KALTE VORSPEISEN

knackige Blattsalate an unserem Hausdressing	8.40
gemischte saisonale Salate an unserem Hausdressing	9.50
TRIANGEL-Salat knackige Blattsalate mit würzig gebratenen Pouletbrust-Streifen und Speck, Parmesanspänen und Croûtons	18.50
San Pietro Parmaschinken mit feinem Büffel-Mozzarella	22.50
Carpaccio vom Schweizer Rind, SwissPrimBeef mit Parmesanspänen, Ruccola und Balsamicoreduktion	21.50
Avocado Purrè Mit geräuchertem Lachs, rote Zwiebeln und Sauerrahm mit Tortillias-Chips	18.50



## WARME VORSPEISEN

### AUS DEM "JOSPER" HOLZKOHLEGRILL

Entdecken Sie die köstlichen Röstaromen und den zarten Rauchgeschmack

Casserole mit Garnelen in Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl 19.50

ein hausgemachter Capuns 9.50

### SUPPEN

Kürbiscreme-Suppe 12.50  
mit Marroni Purrè und Speck-Croutons

kräftige Tomatensuppe mit Basilikumschaum 9.50

Bündner Rieslingsuppe 10.50

Bündner Gerstensuppe 10.50





## HAUPTSPEISEN VOM HOLZKOHLEGRILL

Unsere Spezialität und ein einzigartiges Geschmacks-erlebnis – Fleisch vom “Josper“ Holzkohlegrill

Filet vom knochen gereiften Black Angus-Rind ARG	220 g	160 g	48.50 53.50
Entrecôte vom Knochen gereiften Black Angus CH	220 g		48.50
Tagliata vom knochen gereiften Black Angus CH mit Rucola und Spänen von Grana Padano		220 g	48.50
Nierstück vom Schweizer Lamm am Stück gebraten und tranchiert			44.50
saftiges Schweinssteak		220 g	29.50
marinierte Pouletbrust am Stück gebraten und tranchiert			25.00

## BEILAGEN

- Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Pommes Frites |
- Country Cuts
- hausgemachte Pizokels | Weissweinisotto | Butternudeln
- saisonales Gemüse | gemischte saisonale Salate

## SAUCEN

- Kräftiger Pfefferjus | Portweinjus | Rosmarinjus
- Remy Martin-Jus | hausgemachte Kräuterbutter



## HAUPTSPEISEN BEWÄHRTES

Stroganoff vom, knochengereiftes Black-Angus Rind serviert mit hausgemachten Pizokels und einem Gemüsebouquet	43.50
TRIANGEL-Cordon bleu vom Schwein mit Vorderschinken und würzigem Käse serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsebouquet	29.50
Rindsschmorbraten an Demi-Glace-Jus serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Gemüsebouquet	36.50
Saltimbocca vom Kalb serviert mit Weissweinsrisotto und einem Gemüsebouquet	43.50
Filet-Medaillons vom Schwein an einer Calvados-Rahmsauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Gemüsebouquet	38.50
Schweinsschnitzel an Pilz-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	27.50
Capuns einmal anders – aus dem "Josper" Holzkohlegrill Die typischen Mangoldblätter-Päckchen, gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und Salsiz an einer cremigen Sauce, überbacken mit Alpkäse und Salsizstreifen	25.50
Zanderfilet an einer Sauce Hollandaise serviert mit einer Wildreismischung und Gemüsebouquet	35.00



## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

	klein	gross
hausgemachte Pizokels		
■ an einer kräftigen Tomatensauce	17.50	20.50
■ an hausgemachtem Basilikum-Pesto mit Pinienkernen mit Rahm	17.50	20.50
■ mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern mit Rahm und Bergkäse	20.50	24.50
■ mit Speck und gedünsteten Zwiebeln mit Rahm und Bergkäse	21.50	26.50



## FÜR DIE KLEINEN PRINZESSINNEN & RITTER

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



## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Duett von hellem und dunklem Schokoladenmousse	13.50
Ananassalat mit Pfefferminzzucker und Zitronensorbet	12.00
gebrannte Crème nach Art des Hauses	10.50
hausgemachtes Tiramisù	11.50
Himbeersorbet mit einem Schuss Campari oder Prosecco	11.50
Früchtemosaik mit einer Kugel Glace oder Sorbet	11.50

## DESSERTKÄSE

Käseteller serviert mit Walnüssen und Trauben	16.50
--	-------



---

# RESERVATION FÜR

Anlass

Name/Firma

Strasse/Postfach

PLZ / Ort

Tel. / E-Mail

Anzahl Personen

Erwachsene: \_\_\_\_\_

Kinder: \_\_\_\_\_

Programm

Tischordnung

Dekoration / Blumen

Verlängerung ab 24:00 Uhr  Ja  Nein Servicepauschale ab 24 Uhr

Bezahlart  Bar  Rechnung  Postcard / EC  Kreditkarte

Menükarten  Foto  Logo  anderes Bild

Weitere Wünsche

Ort, Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_



# IHRE AUSWAHL

APERITIF

MENÜ

WEIN(E)



## ZUM BUDGET FÜR IHR BANKETT

Auf diesem Blatt erhalten Sie einige Anhaltspunkte, damit Sie die Kosten für Ihren Anlass bei ca. uns planen können.

### Aperitif

Pers.      à CHF      CHF

Rechnen Sie mit ca. 1,5 bis 2 dl Wein oder Fruchtsaft pro Person, ca. CHF 10.00.

\_\_\_\_\_

Für Snacks müssen Sie ca. CHF 2.20 bis CHF 9.50 berechnen.

\_\_\_\_\_

### Menü

Für ein 3 Gänge-Menü beginnt der Preis bei CHF 40.00. Ein 4 Gänge-Menü liegt zwischen CHF 50.00 und CHF 85.00.

\_\_\_\_\_

### Wein und Getränke

Bei einem Anlass ohne Verlängerung berechnen Sie ca. 2 dl Weisswein und ca. 2 dl Rotwein.

\_\_\_\_\_

Für Mineral und Kaffee CHF 10.00 bis CHF 12.00.

\_\_\_\_\_

CHF 6.00 können Sie für Bier und Spirituosen pro Person kalkulieren.

\_\_\_\_\_

### Diverses

Was jetzt noch dazu kommt, sind Blumen, eine allfällige Verlängerung etc.

\_\_\_\_\_