

## 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.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr Gastgeber Memo mit dem TRIANGEL-Team

### Allergien / Unverträglichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiterinnen.

### Unsere Lieferanten und Produzenten

- Geflügel, Schweinefleisch, Kalbfleisch Schweiz
  - Rindfleisch Argentinien\*  
Schweiz, Biohof Obrecht Paspels
- \* Rindfleisch aus Argentinien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
- Lammfleisch Schweiz, Irland, Neuseeland
  - Fisch Westlicher Indischer Ozean
  - Eier Familie Rusterholz, Felsberg
  - Salate Biohof Dusch Paspels / Biohof Ortenstein
  - Gemüse Familie Abt Rothenbrunnen  
Ecco Jäger, Biohof Dusch Paspels  
Biohof Ortenstein / Familie Abt Rothenbrunnen

Alle Preise in CHF inkl. Service und MWST



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen – Ihr TRIANGEL Team

## KALTE VORSPEISEN

	klein	gross
<b>Grüner Salat</b> Knackig frische Blattsalate / Geröstete Kürbiskerne / Zwetschgen	9.50	
<b>Gemischter Salat</b> Saisonale Salatkreationen	10.50	
<b>Lauwarmes Hirschcarpaccio</b> Alpkäsesauce/Kastanien	22.50	32.50
<b>Herbst Salat</b> Srische Bio Blattsalate/Speck/Baumnüsse/Zwiebeln/Thymianvinaigrette	14.50	
<b>Wilder Salat</b> Frischer Bio Blattsalat / Hirsch- Entrecotestreifen / Eierschwämli / Speck Cherrytomaten / Thymianvinaigrette		32.50

## WARME VORSPEISEN

<b>Casserole mit Gambas al Ajillo aus dem «Josper» Holzkohlegrill</b> In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl		28.50
<b>Wildrahmsuppe</b> Rosinenschaum/Hirschsalsizchips	12.50	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	14.50	

## ARANCINI SICALIANA

<b>Arancini con Prosciutto e Mozzarella</b> Gefüllte Risotto Kugel mit Schinken und Mozzarella serviert mit einer Bergkäse-Rahmsauce	12.50	25.00
<b>Arancini Vegetariana</b> Gefüllte Risotto Kugel mit verschiedenem Gemüse serviert mit einer Bergkäse-Rahmsauce	12.50	25.00



## Hauptspeisen

TRIANGEL-Cordon bleu vom Schwein Mit Vorderschinken und würzigem Käse Serviert mit Pommes Frites und einen Gemüsebouquet		29.50
Bündner Capuns nach Art des Hauses Morney Sauce / Hirsch Salsitz	23.50	27.50

## Wildspezialitäten

aus einheimischer Jagd

Wild Capuns vom Daniela Walliser (Campell) Morney Sauce/Balsamico Reduktion/Preiselbeeren/Hirschsalsiz Chips		29.50
Hirschpfeffer nach Art des Hauses Spätzli/Blaukabis/Kastanienpüree/Preiselbeeren/Apfel		37.50
Hirsch Filet an einer Wildrahmsauce Spätzli/Blaukabis/Kastanienpüree/Preiselbeeren/Apfel		48.50
Reh Entreôte an einer Eierschwämmli Sauce Spätzli/Blaukabis/Kastanienpüree/Preiselbeeren/Apfel		51.50
Herbst Teller Wildbeilagen (Vegi)		24.50



## Hauptspeisen

### Vom "Josper" Holzkohlegrill

Täglich ab 12:00 Uhr für Sie bereit

Unsere Spezialität – entdecken Sie die köstlichen Röstaromen

Filet vom knochengereiften Black Angus Rind, ARG*		160 g	48.50
		220 g	53.50
Entrecôte vom knochengereiften Black Angus CH		160 g	42.50
		220 g	48.50
Tagliata vom knochengereiften Black Angus CH		160 g	44.50
Rucola/Späne von Grana Padano		220 g	50.50
Knochengereiften Swiss Gourmet Pork Kotelette 500 g	<i>ab 2 Personen</i>	Pro Person	36.50
Reinrassiges Schweizer Edelschwein, Traditionsrasse aus dem 14. Jahrhundert			
Tomahawk Steak 1000 g bis 1500 g	<i>ab 2 Personen</i>	Pro Person	72.50
Pure Canadian Heritage Angus Beef			
Cote de boeuf 500 g	<i>ab 2 Personen</i>	Pro Person	54.50
Pure Canadian Heritage Angus Beef			
Marinierte Pouletbrust			27.50
Am Stück gebraten und tranchiert			
Weiderind Burger vom Biohof Obrecht Paspels			28.50
Hausgemachtem Sesambrot/Bergkäse/Speck/Zwiebeln/Pommes Frites/Gemüse			

## Beilagen

- Saisonale Gemüse
- Pommes Frites / Rosmarin Kartoffeln
- Spätzli
- Risotto

## Saucen

- Hausgemachte Alpkräuterbutter
- Kräftiger Pfefferjus / Portweinjus



## UNSERE PIZZAGERICHTE

### QUALITÄT AUS AUSSERLESENE ZUTATEN

Für alle Pizzen verwenden wir Fior di Latte

<b>Pizza Cacciatore</b> Fior di Latte/Eierschwamm/Hirsch-Carpaccio/ geröstete Kastanien/ Rosinenschaum	30.50
<b>Pizza Fabrizio</b> Tomatensauce/Fior di Latte/Scharfer Salami/Frischer-Spinat/Champignons/Knoblauch	24.50
<b>Pizza TRIANGEL</b> Rahmsauce/Fior di Latte/Speck/Champignons/Zwiebeln	23.50
<b>Pizza Burrata</b> Tomatensauce/Rucola/Burrata-Mozzarella/Grana Padano/Pistazien (Wählen Sie: Geräucherter Lachs oder Parmaschinken)	30.50
<b>Pizza Siciliana</b> Tomatensauce/Parmesan/Sardellen/Rote Zwiebeln/Semmelbrösel/Petersilie	22.50
<b>Pizza Bresaola</b> Tomatensauce Fior di Latte/Grana Padano/Cherry-Tomaten/Bresaola/Rucola	27.50
<b>Pizza Stroganoff</b> Tomatensauce/Fior di Latte/Rindsfiletstreifen/Zwiebeln/Peperoni	29.50
<b>Pizza Corleone</b> Tomatensauce/Fior di Latte /Vorderschinken/Scharfer-Salami/Ei/Gorgonzola	23.50
<b>Pizza Spinaci freschi</b> Tomatensauce/Fior di Latte//Grana Padano/ Frischer Spinat/Mascarpone/Vorderschinken	24.50
<b>Pizza Boscaiola</b> Tomatensauce/Mozzarella/Steinpilzen/Schwarze-Oliven/Knoblauch/Parmaschinken	27.50

