



## 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



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen – Ihr TRIANGEL Team  
Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## RUND UM UNSERE BANKETTE

### 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

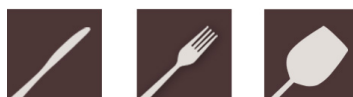
Für Ihren Anlass schreiben wir Ihnen gerne kostenlos eine Menükarte. Senden Sie uns einfach ein Foto oder Logo für deren Titelbild.

### 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.

### ZAHLUNGSKONDITIONEN

Sie können Ihren Anlass am liebsten in bar bezahlen. Bei Zahlung auf Rechnung beträgt die Zahlungsfrist 10 Tage.



## RUND UM UNSERE BANKETTE

### 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	51.00
Pinot Grigio Bertani, Valente Traubensorte: Pinot Gris	2018	48.00
Jeninser Riesling Sylvaner Jürg Obrecht Jenins Traubensorte: Riesling Silvaner	2019	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
Mini Bun/Rohschinken/Alpkäse/Alpbutter	pro Stück	4.40
Mini Bun/creme fresche/Lacks/Kräutern	pro Stück	4.30
Mini Cornet/Basilikum/getrocknetentomaten/Schinken	pro Stück	4.50
Macaron/Tomaten/Basilikum	pro Stück	3.50
marinierte Oliven	pro Portion	3.50
Canape/Thunfisch/Oliven	pro Portion	3.60
Gemüse-Dip	pro Portion	4.00



## KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat Knackig frische Bio-Blattsalate/Kürbiskerne/Zwetschgen	9.50
Gemischter Salat Saisonale Salatkreationen	10.50

## WARME VORSPEISEN

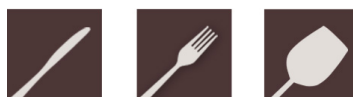
### AUS DEM "JOSPER" HOLZKOHLEGRILL

Entdecken Sie die köstlichen Röstaromen und den zarten Rauchgeschmack

Casserole mit Garnelen in Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	19.50
Bündner Capuns (2 Stück) Morneysauce/Bündnerfleisch	12.50

## SUPPEN

Kürbiscrème-Suppe Marroni Purrè/Speck/Croutons	12.50
Tomatensuppe/Basilikumschaum	9.50
Bündner Rieslingsuppe	10.50



## HAUPTSPEISEN VOM HOLZKOHLEGRILL

Unsere Spezialität und ein einzigartiges Geschmacks- Erlebnis  
Fleisch vom "Josper" Holzkohlegrill

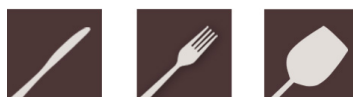
Filet vom knochengereiften Black Angus Rind	160 g	48.50
	220 g	53.50
Entrecôte vom Knochengereiften Black Angus CH	160 g	42.50
	220 g	48.50
Black Angus Steak	200 g	36.50
Nierstück vom Schweizer Lamm Am Stück gebraten und tranchiert	200 g	44.50
Saftiges Schweinssteak	220 g	29.50
Marinierte Pouletbrust Am Stück gebraten und tranchiert		27.50

## BEILAGEN

- Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Pommes Frites
- Hausgemachte Pizokels | Weissweinsrisotto
- Saisonales Gemüse

## SAUCEN

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



## HAUPTSPEISEN BEWÄHRTES

Black-Angus Gulasch Spätzli/Gemüse	43.50
TRIANGEL-Cordon bleu vom Schwein Pommes Frites/Gemüse	29.50
Rindsschmorbraten Demi-Glace-Jus/Rosmarinkartoffeln/Gemüse	36.50
Filet-Medaillons vom Schwein Calvados-Sauce/Gratin/Gemüse	38.50





## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Crème Brûlée	10.50
Ananas Carpaccio Rahm/Pfeffermünz/Limettensorbet	11.50
Dome Robinrot Himbeermousse/Schokoladen	9.50
Tartaletta Schokoladenmousse/Vanillecreme/Mandeln	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  
 Kreditkarte  Postcard / EC

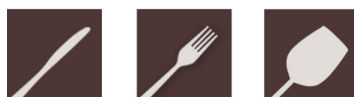
Menükarten  Foto  Logo  anderes Bild

Weitere Wünsche

Ort, Datum:

Unterschrift:

---



Auf diesem Blatt erhalten Sie einige Anhaltspunkte,  
damit Sie die Kosten für Ihren Anlass bei 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.			
<b>Menü</b>			
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.			
<b>Wein und Getränke</b>			
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.			
<b>Diverses</b>			
Was jetzt noch dazu kommt, sind Blumen, eine allfällige Verlängerung etc.			

