

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
- Fisch Westlicher Indischer Ozean
- Eier Familie Rusterholz, Felsberg
- Salate Biohof Dusch Paspels
Biohof Ortenstein Familie Abt Rothenbrunnen
- Gemüse Ecco Jäger, Biohof Dusch Paspels
Biohof Ortenstein Familie Abt Rothenbrunnen

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



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen – Ihr TRIANGEL Team

Kalte Vorspeisen

	Klein	Gross
Grüner Salat Knackig frische Blattsalat / Geröstete Kürbiskerne / Zwetschgen	9,50	
Gemischter Salat Saisonale Salatkreationen	10,50	
Lauwarmes Hirschcarpaccio Alpkäsesauce / Kastanien	22,50	32,50
Herbst Salat Frischer Bio Blattsalat / Speck / Baumnüsse / Zwiebeln / Thymianvinaigrette	14,50	
Wilder Salat Frischer Bio Blattsalat / Hirsch- Entrecotestreifen / Eierschwämmli / Speck Cherry Tomaten / Thymianvinaigrette		32,50

Warme Vorspeisen

	Klein	Gross
Casserole mit Gambas al Ajillo aus dem «Josper» Holzkohlegrill In der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl	19,50	28,50
Wildrahmsuppe Rosinenschaum / Hirschsalsizchips	12,50	
Bündner Gerstensuppe	14,50	

Arancini Siciliana

Arancini con Prosciutto e Mozzarella Gefüllte Risotto Kugel mit Schinken und Mozzarella serviert mit einer Bergkäse-Rahmsauce	12,50	25,00
Arancini Vegetariana Gefüllte Risotto Kugel mit verschiedenem Gemüse serviert mit einer Bergkäse- Rahmsauce	12,50	25,00



Hauptspeisen

	Klein	Gross
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 Salsiz	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/Kastanien/Preiselbeeren/Birnen		37,50
Hirsch Filet an einer Wildrahmsauce Spätzli/Blaukabis/Kastanien/Preiselbeeren/Birnen		48,50
Reh Entreôte an einer Eierschwämmli Sauce Spätzli/Blaukabis/Kastanien/Preiselbeeren/Birnen		51,50
Herbst Teller Wildbeilagen (Vegi)		24,50



Hauptspeisen

Vom "Josper" Holzkohlegrill

Unsere Spezialität – entdecken Sie die köstlichen Röstaromen
Täglich ab 12:00 Uhr für Sie bereit

Filet vom knochengereiften Black Angus Rind, ARG*	160g	48,50
	220g	53,50
Entrecôte vom knochengereiften Black Angus Rind CH	160g	42,50
	220g	48,50
Tagliata vom knochengereiften Black Angus Rind CH	160g	44,50
Rucola/Späne von Grana Padano	220g	50,50
Knochengereiften Swiss Gourmet Pork Kotelette 500 g	<i>ab 2 Personen</i>	36,50
Reinrassiges Schweizer Edelschwein, Traditionsrasse aus dem 14. Jahrhundert	<i>Pro Person</i>	
Tomahawk Steak 1000 g bis 1500 g	<i>ab 2 Personen</i>	72,50
Pure Canadian Heritage Angus Beef	<i>Pro Person</i>	
Cote de boeuf 500 g	<i>ab 2 Personen</i>	54,50
Pure Canadian Heritage Angus Beef	<i>Pro Person</i>	
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	Saucen
<ul style="list-style-type: none"> • Saisonale Gemüse • Pommes Frites / Rosmarin Kartoffeln • Spätzli • Risotto 	<ul style="list-style-type: none"> • Hausgemachte Alpkräuterbutter • Kräftiger Pfefferjus / Portweinjus



Pizzakarte

Qualität aus Auserlesenen Zutaten

Für alle Pizzen verwenden wir Fior di Latte

Pizza Cacciatore Fior di Latte/Eierschwämmli/Hirsch-Carpaccio/geröstete Kastanien/ Rosinenschaum	29,50
Pizza Fabrizio Tomaten Sauce/Fior di Latte/Scharfer Salami/Frischer-Spinat/Champignons/Knoblauch	27,50
Pizza TRIANGEL Rahmsauce/Fior di Latte/Speck/Champignons/Zwiebeln	23,50
Pizza Burrata Tomaten Sauce/Rucola/Burrata-Mozzarella/Grana Padano/Pistazien (Wählen Sie: Geräucherter Lachs oder Parmaschinken)	30,50
Pizza Siciliana Tomaten Sauce/Parmesan/Sardellen/Rote Zwiebeln/Semmelbrösel/Petersilie	22,50
Pizza Bresaola Tomaten Sauce/Fior di Latte/Grana Padano/Cherry Tomaten/Bresaola/Rucola	27,50
Pizza Stroganoff Tomaten Sauce/Fior di Latte/Rindsfiletstreifen/Zwiebeln/Peperoni	29,50
Pizza Corleone Tomaten Sauce/Fior di Latte /Vorderschinken/Scharfer- Salami/Ei/Gorgonzola	23,50
Pizza Spinaci freschi Tomaten Sauce/Fior di Latte/Grana Padano/Frischer Spinat/Mascarpone/Vorderschinken	24,50
Pizza Boscaiola Tomaten Sauce/Mozzarella/Steinpilzen/Schwarze Oliven/Knoblauch/Parmaschinken	27,50

