



# Liebe Gäste

Geniessen Sie am Mittag in stilvollem Ambiente unsere abwechslungsreichen Menüs. Am Abend verwöhnen wir Sie gerne mit unseren hochwertigen Fleisch- und anderen Spezialitäten von einem eigens aus Spanien importierten "Josper" Holzkohlegrill, der den Speisen einzigartige und unvergleichliche Röstaromen entlockt.

Eine mit Sorgfalt zusammengestellte Weinkarte und ein köstliches Dessertangebot warten darauf, das Geschmackserlebnis abzurunden.

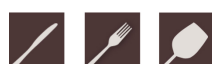
Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Ihre Gastgeber

Susanne Oehler und Markus Alig mit dem TRIANGEL-Team

## Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag	9.00 bis 24.00 Uhr
Samstag	14.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 bis 22.00 Uhr
Warme Küche	12.00 bis 13.45 Uhr 18.00 bis 21.30 Uhr
Ruhetage	Montag und Dienstag



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

# KALTE VORSPEISEN

## SALATE

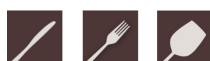
	klein	gross
grüner Salat knackig frische Blattsalate	8.40	
gemischter Salat saisonale Salatkreationen	9.50	18.50
Wintersalat Nüsslisalat mit Lamellen von geräucherter Entenbrust und Portweifeigen an Apfel-Honigdressing		16.50
Nüsslisalat mit hausgemachten Croûtons und gebratenen Speckstreifen	11.50	
TRIANGEL-Salat knackige Blattsalate mit würzig gebratenen Pouletbrust-Streifen und Speck, Parmesanspänen und Croûtons	17.50	19.50

## CARPACCIO

Randencarpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse und Kürbis-Chutney		17.50
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen, Vinaigrette und Balsamicoreduktion		21.50

## TATAR

frisches Tatar vom Schweizer Rind gewürzt ganz nach Ihrem Geschmack - mild bis feurig serviert mit Toast und Butter	21.50	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      18.00      23.50  
in der gusseisernen Casserole servierte Garnelen in Knoblauchöl

## SUPPEN

getrüffelte Selleriecrèmesuppe      11.00      13.00

Bündner Gerstensuppe      10.50      12.50



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

# HAUPTSPEISEN

## VOM "JOSPER" HOLZKOHLEGRILL

Unsere Spezialität - entdecken Sie die köstlichen Röstaromen

Rindsfilet, Swiss Gourmet Beef Grand Cru	150 g	48.50
	200 g	53.50
Rindsentrecôte, Swiss Gourmet Beef Grand Cru	150 g	42.50
	200 g	48.50
Nierstück vom Schweizer Lamm am Stück gebraten und tranchiert		44.50
saftiges Schweinssteak		26.50
marinierte Pouletbrust am Stück gebraten und tranchiert		24.00

## BEILAGEN

Eine Beilage ist inbegriffen - wählen Sie aus...

gemischte saisonale Salate an Hausvinaigrette  
saisonale Gemüse  
Pommes Frites | Country Cuts | Kartoffelgratin  
Butternudeln  
hausgemachte Pizokels

jede zusätzliche 6.00

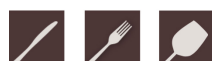
## SAUCEN

Eine Sauce ist inbegriffen - wählen Sie aus...

hausgemachte Kräuterbutter  
kräftiger Rotweinjus | Portweinjus | Rosmarinjus  
Jack Daniel's Barbecue Sauce

jede zusätzliche 3.00

Unser Holzkohle-Grill ist täglich ab 18.00 Uhr, auf Vorbestellung auch mittags für Sie eingefeuert. Am Sonntag erwartet Sie unser Grill schon ab 12.00 Uhr.



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

# HAUPTSPEISEN

## BEWÄHRTES

TRIANGEL-Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Bergkäse serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsebouquet	29.50	
Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites und einem Gemüsebouquet	26.50	
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	22.50	25.50

## VEGI- UND PASTAGERICHTE

	klein	gross
hausgemachte Pizokels		
■ mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern überbacken mit Rahm und Bergkäse	20.50	22.50
■ mit gedünsteten Zwiebeln, überbacken mit Rahm und Bergkäse serviert mit feinem Apfelmus	21.50	23.50
■ mit Speck und gedünsteten Zwiebeln, überbacken mit Rahm und Bergkäse serviert mit feinem Apfelmus	22.50	24.50
Mascarpone-Risotto mit Blauschimmelkäse und gerösteten Baumnüssen und Trauben	20.50	22.50



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!

# SÜSSE VERFÜHRUNGEN

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crema Catalana	11.50
zarte, luftige Creme mit karamellisiertem Zuckerdeckel	
Domleschger Apfelgratin	13.50
mit Vanilleglace	

## DESSERTKÄSE

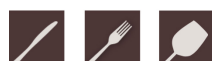
Käseteller	16.50
serviert mit Feigen-Chutney und Birnensenf	

## SÜSSWEINE

diverse Süssweine finden Sie in unserer Weinkarte

## GLACEKARTE

diverse Glacen finden Sie in unserer Glacekarte



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 Neuseeland.

Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Wildfleisch	Domleschg / GR

## DIE 4 GARSTUFEN FÜR DAS 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 rotlich.

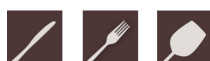
à point, medium, rosa

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.



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





# INFOS ZUM RESTAURANT TRIANGEL

## WIR BIETEN IHNEN

### RESTAURANT

saisonale Mittagsmenüs  
À-la-carte-Gerichte mit Raffinesse  
Spezialitäten vom Holzkohlegrill  
süsse Versuchungen

## SONNENTERRASSE MIT PÉTANQUE BAHN

### LOUNGE

Saal für bis zu 70 Personen  
Familienfeste  
Firmenanlässe  
Vereinsanlässe  
Tagungen  
Ausstellungen  
Veranstaltungen

## BEI UNS TRINKEN SIE GRANDER WASSER...

Grander Wasser wird belebt nach dem Verfahren des Tiroler Naturforschers Johann Grander. Das Wasser wird durch Wiederherstellung der ursprünglichen Ordnung und Stabilität der inneren Struktur als besonders wohltuend empfunden ([www.grander.com/](http://www.grander.com/)).

## GENUSS SCHENKEN...

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



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



# GENIESSEN UND ERKUNDEN SIE UNSERE UMGEBUNG...

## 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  
Schlafen im Stroh mit Pferde-Einstellplätzen



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