

Liebe Gäste

Sei es Familienfeier, Geschäftsessen, Weihnachtsfeier oder ein sonstiger spezieller Anlass, wir verwöhnen Sie in stimmungsvollen Räumlichkeiten und mit einem abwechslungsreichem Angebot.

Unser Küchenchef Ken Nakano hat hier für Sie ein paar Gerichte zusammengestellt. Sollten Sie unter den Vorschlägen doch noch nicht ganz das Zutreffende finden oder dürfen wir weitere Wünsche erfüllen? Dann beraten wir Sie selbstverständlich persönlich.

Rufen Sie uns an (Tel. 044 918 32 32) oder schreiben Sie uns eine E-mail an info@restaurant-triangel.ch

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen Ihren Anlass zu planen und zu organisieren.

Herzliche Grüsse

Sandra und Andy Tobler-Wismer

APEROHÄPPLI

Starten Sie Ihren Anlass in unserem romantischen Garten umgeben von leuchtenden Sternen, flackernden Kerzen oder in unseren Räumlichkeiten. Dazu servieren wir die ersten feinen Leckereien, bevor wir Ihnen am Tisch das Festessen servieren.

Toggenburger Pantli	CHF 6
Tartarbrötli	CHF 8
Rindsghackets mit Kartoffelstock im Glas	CHF 7
Warmes Sूपpli zum trinken (Vegi)	CHF 3
Tomatenbrötli mit Kräuterfrischkäse (Vegi)	CHF 4
Mini Kartoffeln Aglio Olio Peperoncini Parmesan im Glas (Vegi)	CHF 4
Fisch-Cous-Coussalat Sauerrahm Zwiebelsprossen	CHF 6

MENUVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Triangel Salat Körnermix Parmesan	CHF 13
Nüsslisalat Bauernspeck Ei Croûtons	CHF 16
Rüebli-Zitronenthymian-Suppe	CHF 12
Spinat-Ricotta Tortelloni Kräuterschaum Peperonciniöl	CHF 16
Jakobsmuscheln oder Crevetten Baby Lattich Gemüsevinaigrette	CHF 22

HAUPTGÄNGE

Kalbshackbraten Gemüse Kartoffelstock	CHF 39
Toggenburger Entrecôtes Spitzkohl Maggikraut Kartoffelstock Jus	CHF 48
Toggenburger Kalbsteak Pilzrisotto getrocknete Tomaten junge Zwiebeln	CHF 49
Maispouletbrust Hörnlikartoffeln Sardische Tomaten Jus	CHF 38
Dorade Royal Fregola Sarda (Pasta) Peperoni Orangenfilet	CHF 39
Quarkspätzli Pilzragout Rote Zwiebeln Piment d'espelette	CHF 28

DESSERT

Tobleroneparfait	CHF 8
Schoggikuchen Doppelrahm Früchte	CHF 9
Vanilleflan Caramelsauce Fleur de sel Zitronen-Thymian-Gebäck	CHF 7
Kleine Triangelvariation (4 Süssigkeiten auf dem Schieferplättli)	CHF 9

EIN PAAR DETAILS ZUR MENUAUSWAHL

Stellen Sie Ihr Menü gerne ganz nach Ihren Wünschen aus den einzelnen Vorschlägen zusammen. Wenn Sie die Auswahl zwischen zwei verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen oder Desserts bevorzugen, dann geben Sie uns bitte Ihre Vorbestellung bis 3 Tage vor dem Anlass bekannt. Bitte berücksichtigen Sie, dass für diese Menus eine Mindestbestellmenge für 10 Personen besteht.

A la carte Bestellungen nehmen wir gerne für bis zu 10 Personen entgegen. Für bis zu 15 Personen bieten wir Ihnen auch eine reduzierte a la carte Karte an.

Sollten Sie uns bis 24 Stunden vor dem Anlass keine Mitteilung über eine eventuelle Verminderung der Gästezahl bekannt gegeben haben, verrechnen wir für die vorbereiteten Speisen die angemeldete Personenzahl.

DIE RÄUMLICHKEITEN

Sääli Ebmatingerstrasse :	12-16 Personen
Sääli Dorfgarage:	18- 24 Personen
Beide Sääli zusammen:	25 – 40 Personen

Sind sie eine grösserer Gruppe und wünschen einen exklusive Anlass in unseren Räumlichkeiten? Bitte kontaktieren Sie uns und wir Ihren Anlass gerne gemeinsam planen.

DEKORATION

Bringen Sie Ihre Dekoration mit und wir werden den Tisch für Sie schmücken. Selbstverständlich können wir Ihnen auch Blumengestecke gegen Verrechnung organisieren.