



SPEISEKARTE

Wir sind ein Treffpunkt in Zumikon, kulinarisch mit der Welt verbunden.

Zusammen mit unserem Küchenchef Ken Nakano leben wir Restaurantkultur aus Passion; unbeschwert, zwanglos kümmern wir uns mit Kompetenz und Freude um unsere Gäste.

Bevor Ken Nakano zum Triangel Team gestossen ist, wirkte er als Küchenchef bei Martin Surbeck im legendären Restaurant Sein in Zürich. Das Können und sein Feingefühl für Aromen und Farben erleben Sie unter anderem in den verschiedenen Gerichten.

Herzlich willkommen für ein flinkes Mittagessen, ein Glas ausgesuchten Wein zur Auszeit oder zu einem genussfreudigen Abend.

En Guete wünschen

Sandra und Andy Tobler-Wismer mit Team

We are a meeting place in Zumikon which is connected with the world through our food and wines. Restaurant culture is our passion.

Together with our chef Ken Nakano we take care of our guests with a professional yet uncomplicated serving style.

Ken used to work for many years as chef with Martin Surbeck who was the owner of the legendary Restaurant Sein in Zurich. Ken's sensitiveness for flavors and colours you will find on the various dishes.

We are looking forward to welcoming you, be it for a swift lunch, a tasteful evening's dinner or just a glass of fine wine from our selected cellar.

Enjoy!

Sandra and Andy Tobler-Wismer with Team

VORSPEISEN

Blattsalat marinierte Randen Cherrytomaten gemischte Sprossen		14
<i>Leaf salad marinated beetroot cherry tomatoes mixed sprouts</i>		
Karottensalat Rucola Sultaninen Appenzellerkäse		16
<i>Carrots salad rocket salad sultanas appenzeller cheese</i>		
Rindstartar^(CH) Parmesan getrocknete Tomaten Gremolataöl (Knobli)	Vorspeise	21
<i>Beef tartar Parmesan dried tomatoes cremolata oil (garlic)</i>	Hauptspeise	36
Markbein^(CH) Schnittlauch Fleur de sel		16
<i>Bone marrow chives sea salt</i>		
Steinpilzravioli Spinat getrocknete Tomaten Sbrinz		17
<i>Porcini mushrooms ravioli spinach sundried tomatoes sbrinz cheese</i>		
	Hauptspeise	26

SUPPEN

Tagessuppe		12
<i>Soup of the day</i>		

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Hirschentrecôte (AT) Eierschwämmli Cocobohnen Preiselbeerconfit Quarkspätzli		46
<i>Venison steak chanterelles coco beans cranberry lime confit spaetzle</i>		
Angus-Rindsfilet (IR) im Pfännli Kräuterbutter Züri Frites	ca. 150g	49
<i>Angus-Beef tenderloin herbal butter Zurich fries</i>	ca. 200g	59
Toggenburger Kalbshackbraten Karotten Rucola Kartoffelstock		39
<i>Veal meat loaf rucola carrots mashed potatoes</i>		

FISCH

Saibling (CH) Blaue Kartoffeln Frühlingszwiebeln Babylattich Chiliemulsion		44
<i>Char blue potatoes spring onions baby lettuce chilli emulsion</i>		

VEGETARISCH

Steinpilzravioli Spinat getrocknete Tomaten Sbrinz		26
<i>Porcini mushrooms ravioli spinach sundried tomatoes sbrinz cheese</i>		

ZUSÄTZLICHE BEILAGE

6.5

DESSERT UND KÄSE

Blätterteig Kaffeeglace Mandeln Caramelsauce 9
Mille feuille coffee ice cream almonds caramel sauce

Toblerone Parfait 8
Parfait of toblerone chocolate

Kaffee / Tee Triangel 10
Coffee / Tea Triangel style

Glace und Sorbet pro Kugel 4
Ice cream and sorbet mit Rahm + 1

Vanille, Mokka, Sauerrahm, Bitterschoggi, Zitronen-Limette, Zwetschgen
Vanilla, mocha, sour cream, bitter chocolate, lemon-lime, plums

KÄSE

Käsebrettli schwarze Baumnüsse 16
Cheeseplatter black walnuts

Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Allergens: *Our employees will gladly provide you with information on allergens*