



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 Cashewnüsse Blutorangeconfit Datteltomaten Vinaigrette		14
<i>Leave salad cashew nuts blood orange confit tomatoes vinaigrette</i>		
Rindstartar Parmesan getrocknete Tomaten Gremolataöl (Knobli)	Vorspeise	21
<i>Beef tatare Parmesan dried tomatoes cremolata oil (garlic)</i>	Hauptspeise	36
Toggenburger Schwartenmagen Radieschen Kapern Cornichons		15
<i>Brawn from the Toggenburg radish salad capers vinaigrette</i>		
Markbein Schnittlauch Fleur de sel		14
<i>Bone marrow chives sea salt</i>		
Gebratener Federkohl Sardische Tomaten Zwiebelsprossen Sbrinz-Vinaigrette		15
<i>Fried bounce Sardinian tomatoes onion sprouts Sbrinz cheese vinaigrette</i>		
Mozzarella-Mascarpone-Tortelloni Mönchsbart Piment d'espelette	Vorspeise	17
<i>Mozzarella mascarpone tortellini monk beard piment d'espelette</i>	Hauptspeise	28

SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Gebratene Entenbrust Spinat Quinoa Datteltomaten frittierte Curryblätter		38
<i>Roast duck breast spinach quinoa grape tomatoes fried curries leaves</i>		
Angus-Rindsfilet im Pfännli Kräuterbutter Züri Frites	ca. 150g	49
<i>Angus-Beef tenderloin herbal butter Zurich fries</i>	ca. 200g	59
Rindshohrücken Mönchsbarb Hörnlkartoffeln Parmesan Peterlibutter		48
<i>Beef rib eye monk beard potatoes parmesan cheese parsley butter</i>		
Toggenburger Kalbshackbraten Spinat Rüeblli Kartoffelstock		39
<i>Veal meat loaf bounce yellow swede mashed potatoes</i>		
Geschmorte Toggenburger Schweinsbrust Spitzkohl Zitronengras Rüeblli Kampottpeffer		36
<i>Braised porc shoulder pointed cabbage lemon grass carrots Kampott pepper</i>		

FISCH

Loup de mer Fregola Sarda (sardische Pasta) Peperoni Mönchsbarb Crevettensauce		38
<i>Sea bass fregola Sarda (sardinien pasta) peperoni monks beard shrimp sauce</i>		

VEGETARISCH

Spinat-Risotto getrocknete Tomaten Scamorza frittierte Roscoff-Zwiebeln Peperonciniöl		26
<i>Spinach risotto sundried tomatoes scamorza cheese fried Roscoff onions peperoncini oil</i>		
Mozzarella-Mascarpone-Tortelloni Mönchsbarb Piment d'espelette		28
<i>Mozzarella mascarpone tortellini monk beard piment d'espelette</i>		

ZUSÄTZLICHE BEILAGE

Kartoffelstock, Züri Frites, Bratkartoffeln, Risotto		6.5
--	--	-----

DESSERT UND KÄSE

Tiramisu-Crème Kakaostreusel Erbsenpulver 8
Tiramisu-cream cacao crumbs peas powder

Ruby-Schoggi-Glace Bananen Joghurt Himbeermeringue 9
Ruby chocolate ice cream banana yoghurt strawberries meringue

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, Apfel-Thymian, Zitronen-Limette
Vanilla, mocha, sour cream, bitter chocolate, apple thyme, lemon-lime

KÄSE

Käsebrettli schwarze Baumnüsse 16
Cheeseplatter black walnuts

DEKLARATION

Rindfleisch:	Irland / Schweiz
Rindstartar:	Schweiz
Entenbrust:	Frankreich
Schwein:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Loup de mer:	Griechenland

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

Mit unseren Lieferanten pflegen wir ein persönliches, ehrliches und faires Verhältnis, sodass wir voll und ganz hinter unseren Produkten stehen können.

<i>Beef:</i>	<i>Ireland, Switzerland</i>
<i>Beef tartar:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Duck breast:</i>	<i>France</i>
<i>Porc:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Seabass:</i>	<i>Greece</i>

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

We maintain a personal, honest and fair relationship with our suppliers, in such a way that we can fully stand behind our products.