

*Sehr geehrte Damen und Herren  
Liebe Gäste*

*Wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein und empfehlen uns für  
Ihren Familienanlass, Ihr Bankett oder Ihren Empfang.*

*Geniessen Sie den speziellen Charakter des schlossartigen Hauses umgeben  
von einer einmaligen Parklandschaft am Rande des Dorfes.*

*Bitte reservieren Sie frühzeitig.*

*Zur Besprechung Ihres Anlasses freuen wir uns auf eine rechtzeitige Kontaktaufnahme. Gerne  
besprechen wir Ihre individuellen Wünsche die uns sehr am Herzen liegen und organisieren mit  
Ihnen den Ablauf sowie alle Details.*

*Die Restaurantbrigade freut sich Sie mit saisonalen und regionalen Produkten zu verwöhnen  
und willkommen heissen zu dürfen.*

*Ihre Gastgeber*



*Patrick & Barbara Zettel, Dir.  
mit allen Mitarbeitern*

*Hotel Schloss Ragaz  
Schloss- Strasse  
7310 Bad Ragaz*

*Telefon: 081 303 77 77  
Fax: 081 303 77 78*

*[www.hotelschlossragaz.ch](http://www.hotelschlossragaz.ch)  
[info@hotelschlossragaz.ch](mailto:info@hotelschlossragaz.ch)*

**Unsere Räumlichkeiten :**

<i>Zum Aperitif :</i>	<i>Schlosshalle</i>	<i>bis 80 Personen</i>
	<i>Salon Sonderegger</i>	<i>bis 20 Personen</i>
	<i>Schlossterrasse/Garten</i>	<i>bis 120 Personen</i>

<i>Zum Mittagessen : 12 bis max. 17 Uhr</i>	<i>Salon Sonderegger</i>	<i>bis 22 Personen (1 Tisch)</i>
	<i>Panoramarestaurant Vorderer Teil Stube (hinterer Teil)</i>	<i>bis 55 Personen bis 45 Personen</i>
	<i>Terrasse</i>	<i>bis 30 Personen</i>

<i>Zum Abendessen :</i>	<i>Salon Sonderegger</i>	<i>bis 22 Personen (1 Tisch)</i>
	<i>Panoramarestaurant vorderer oder hinterer Teil Bei mehr als 20 Personen erst ab 19.30 Uhr möglich</i>	<i>bis 55 Personen</i>

*Bitte beachten Sie, dass ab Mitternacht ein Zuschlag von Sfr. 200.- pro Std. verrechnet wird. Ansonsten sind die Saalmieten in den Menüpreisen bereits inbegriffen.*

<i>Sitzungen/Tagungen :</i>	<i>Salon Sonderegger(30m2) (Blocktisch 1,5 m breit)</i>	<i>bis 15 Personen</i>
	<i>Sitzungszimmer Residenz</i>	<i>bis 10 Personen</i>

*Bereitstellungskosten Fr. 150.- pro Tag/Raum inkl. Mineral und Früchte im Sitzungszimmer, Wireless-LAN, Leinwand, Projektor, Flip-Chart und Pinnwand.*

## *Aperitif*

### *Zum Aperitif empfehlen wir:*

<i>Chäschüechli und Schinkengipfeli (je 1 Stück) à</i>	<i>Sfr. 5.50 pro Person</i>
<i>Allerlei Blätterteiggebäck (3 Stück) à</i>	<i>Sfr. 4.50 pro Person</i>
<i>Allerlei Canapés (3 Stück) à (Schinken, Käse, Salami, Rindstatar)</i>	<i>Sfr. 5.50 pro Person</i>
<i>Fischcanapés (3 Stück) à (Rauchlachs, Geräucherte Forelle und Krevetten)</i>	<i>Sfr. 7.50 pro Person</i>
<i>Mini-Krevettenspiess und Minifrühlingsrolle (je 1 Stück) à Süß-saure Sauce und Sojasauce</i>	<i>Sfr. 6.- pro Person</i>
<i>Verschiedene Crostini (Rindstatar, Oliventapenade, Tomaten) (je 1 Stück)</i>	<i>Sfr. 6.- pro Person</i>

## *Kaffeepausen*

### *In den Schlosssalons oder auf der Terrasse/Gartenlounge :*

<i>Pauschale für Tagungsgäste(exkl. Raummiete): Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineral, Früchtekorb und Gipfeli (Nachmittags Süßgebäck)</i>	<i>Sfr. 9.50 pro Person</i>
<i>Nachmittags Kaffee :</i>	<i>bis 80 Personen</i>
<i>Kaffee, Tee und Mineralwasser à discretion,</i>	<i>Sfr. 7.- pro Person</i>
<i>1 Stk. Kuchen zusätzlich</i>	<i>Sfr. 7.- pro Person</i>
<i>2 Stk. verschiedene Laugenbrötli mit Schinken oder Käse</i>	<i>Sfr. 7.- pro Person</i>

## **Frühlingshaft**

### **Vorspeisen**

<i>Salatherz mit Rohschinkenstreifen, Champignons und Wachtelspiegelei</i>	<i>Sfr. 11.-</i>
<i>Spargelschaum auf Salatblätter an Apfelessig Vinaigrette</i>	<i>Sfr. 16.-</i>
<i>Spargeln an Mousselinesauce mit Prättigauer Rohschinken</i>	<i>Sfr. 18.-</i>
<i>Spargelterrinen mit Cherrytomaten und Schallotendressing</i>	<i>Sfr. 17.-</i>

### **Suppen**

<i>Spargelcremesuppe mit Curryhaube</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Bärlauchcreme Schaumsuppe</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Bouillon mit grünem und weißem Spargel</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Frühlingszwiebelschaumsuppe mit Randenspähen</i>	<i>Sfr. 6.50</i>

### **Hauptgang**

<i>Kalbssteak aus dem Heidiland mit frischen Morcheln an Rahmsauce</i>	<i>Sfr. 39.-</i>
<i>Spargel mit norwegischem Rauchlachs mit süßem Senfdressing</i>	<i>Sfr. 30.-</i>
<i>Sautiertes Zanderfilet mit Butter und Petersilie auf Spargelcarpaccio</i>	<i>Sfr. 32.-</i>
<i>Lamm- und Kaninchenroulade auf Kräuterjus und buntem sautiertem Gemüse</i>	<i>Sfr. 36.-</i>

*Unsere Beilagen : Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Basmatireis oder Butternudeln.  
Zweierlei Gemüse : Glasierte Ragazer Karotten, Brokkoli mit Mandeln, Frische Bohnen, Gedünstete Cherrytomaten*

### **Dessert**

<i>Erdbeercarpaccio mit Himbeersorbet</i>	<i>Sfr. 10.-</i>
<i>Erdbeeren „Romanoff“</i>	<i>Sfr. 9.50</i>
<i>Rhabarberschaumgefrorenes mit Früchtesauce</i>	<i>Sfr. 11.-</i>
<i>Panna Cotta mit frischen Beeren</i>	<i>Sfr. 8.50</i>



Menüvorschläge gültig ab 12 Personen. Die Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

---

## **Sommerlich**

### **Vorspeisen**

<i>Melone mit Anti-Pasti und Rohschinken</i>	<i>Sfr. 12.-</i>
<i>Vitello Tonnato auf Blattsalaten</i>	<i>Sfr. 17.-</i>
<i>Rindscarpaccio mit Parmesan und Basilikum</i>	<i>Sfr. 19.-</i>
<i>Lachsrolle mit Forellenkaviar, Creme fraiche und Topinambourfond</i>	<i>Sfr. 22.-</i>

### **Suppen**

<i>Kalte Melonensuppe mit Minze</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Tomatencremesuppe mit mediterranen Kräuterklösschen</i>	<i>Sfr. 8.50</i>
<i>Zuppa Pavese</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Geflügelbouillon mit Kräuterpfannkuchenstreifen</i>	<i>Sfr. 6.50</i>

### **Hauptgerichte**

<i>Gegrilltes Kalbsschnitzel mit sautierter Melone an MarsalasaUCE</i>	<i>Sfr. 31.-</i>
<i>Gegrilltes doppeltes Rindsentrecôte "Tagliata" auf Balsamicojus und Kräuterbutter</i>	<i>Sfr. 33.-</i>
<i>Gebratene mit Blattspinat und Käse gefüllte Hühnerbrust auf lauwarmem Gemüsesalat mit feinem Essig- Oeldressing</i>	<i>Sfr. 28.-</i>
<i>Kalbskarreebraten aus dem Ofen auf frischem Schalottenkonfit</i>	<i>Sfr. 34.-</i>

*Unsere Beilagen : Neue Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelgnocchi, Basmatireis oder Butternudeln.  
Zweierlei Gemüse : Glasierte Ragazer Karotten, Rahmspinat, frische Bohnen, Cherrytomaten*

### **Dessert**

<i>Erdbeeren mit Grand-Marnier mariniert und Litschisorbet</i>	<i>Sfr. 10.-</i>
<i>Parfait von einheimischen Beeren im Schokoladenmantel an Früchtesauce</i>	<i>Sfr. 12.-</i>
<i>Flammbierte Beeren mit Vanilleeis</i>	<i>Sfr. 14.-</i>
<i>Quarkmousse mit Kokosflocken und Traubensorbet</i>	<i>Sfr. 10.-</i>

## **Herbstlich**

### **Vorspeisen**

<i>Carpaccio von frischen Feigen mit Prättigauer Rohschinken und Balsamico Essenz</i>	<i>Sfr. 16.-</i>
<i>Entenlebermousse mit Rotweingelee und Selleriesalat garniert mit Nüsslisalatblätter</i>	<i>Sfr. 18.-</i>
<i>Kleine Wild-Capuns in Milchrahm und mit Käse überbacken</i>	<i>Sfr. 14.-</i>
<i>Tomatenravioli mit gebeizter Backforelle</i>	<i>Sfr. 17.-</i>

### **Suppen**

<i>Marronicremesuppe</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Karotten- Ingwercremesuppe mit gebackenen Krevetten</i>	<i>Sfr. 7.50</i>

### **Hauptgerichte**

<i>Frischlachs- Cordon-bleu auf buntem Gemüse</i>	<i>Sfr. 29.-</i>
<i>Hirschpfeffer nach Jäger Art Birne mit Preiselbeeren Hausgemachte Spätzli Rotkohl mit glasierten Marroni</i>	<i>Sfr. 22.-</i>
<i>Geschnetzeltes Rehfleisch an Pilzrahmsauce Hausgemachter Tatsch Rosenkohl mit Speck</i>	<i>Sfr. 32.-</i>
<i>Gespickter Hirschbraten an Rotweinjus Pizokel mit Rahm und Rotkohl mit Marroni</i>	<i>Sfr. 34.-</i>

### **Dessert**

<i>Rotweinbirne mit Amarettoeis</i>	<i>Sfr. 8.50</i>
<i>Marronipudding an Vanillesauce und Grapefruitfilets</i>	<i>Sfr. 7.50</i>
<i>Parfait von Bündner Rötelicreme</i>	<i>Sfr. 10.-</i>
<i>Amarettimousse mit Herbstfrüchten garniert</i>	<i>Sfr. 10.-</i>

## **Winterlich**

### **Vorspeisen**

<i>Randencarpaccio mit Parmesan an Balsamico Essenz</i>	<i>Sfr. 12.-</i>
<i>Fleischterriner Rustikal mit Selleriesalat und Feigenchutney</i>	<i>Sfr. 16.-</i>
<i>Linsensalat mit geräucherter Entenbrust und Winterblattsalaten</i>	<i>Sfr. 18.-</i>
<i>Blutwurstterriner mit lauwarmen Apfelchutney</i>	<i>Sfr. 14.-</i>

### **Suppen**

<i>Champagner- Sauerkrautsuppe mit karamellisierter Ananas und Champignons</i>	<i>Sfr. 9.50</i>
<i>Flädli-suppe</i>	<i>Sfr. 6.50</i>
<i>Zitronengras- Cremesuppe mit Krevetten</i>	<i>Sfr. 7.50</i>
<i>Rotkohlcremesuppe mit glasierten Marroni</i>	<i>Sfr. 7.50</i>

### **Hauptgang**

<i>Rindshackbraten im Wirrsingmantel an Maienfelder Rotweinsauce dazu Kartoffelstock mit Butterflocken</i>	<i>Sfr. 27.-</i>
<i>Schweinsfilet im Speckmantel aus dem Ofen auf Kürbisgemüse dazu Pizokels Sursilvans und feine Bohnen</i>	<i>Sfr. 32.-</i>
<i>Pfannengerührtes Rindsfleisch aus dem Wok mit zweierlei Currysauce Basmatireis und Gemüsestreifen</i>	<i>Sfr. 25.-</i>
<i>Gespickter Rindsschmorbraten Kartoffelstock mit Trüffelöl dazu Wirrsinggemüse</i>	<i>Sfr. 32.-</i>

### **Dessert**

<i>Weinschaum mit Marsala und Vanilleeis</i>	<i>Sfr. 10.-</i>
<i>Pochierte Birne mit Röteli und Vanilleeis</i>	<i>Sfr. 8.50</i>
<i>Schokoladensorbet mit Orangenfilet</i>	<i>Sfr. 9.50</i>
<i>Marronihalbgefrorenes an Vanillesauce mit Passionsfrucht parfümiert</i>	<i>Sfr. 10.-</i>

## **Bündnerisch**

### **Vorspeisen**

<i>Ardezer Fleischtorte mit Salat und Rotweinzwetschgen</i>	<i>Sfr. 16.-</i>
<i>Enten- und Pouletgeräuchertes mit Pilzsalat</i>	<i>Sfr. 18.-</i>
<i>Kalbszunge und paniertes Kalbskopf auf Gemüsevinaigrette</i>	<i>Sfr. 14.-</i>
<i>Kleine Vegi- oder Fleischcapuns in Milchbouillon</i>	<i>Sfr. 16.-</i>

### **Suppen**

<i>Engadiner Hochzeitssuppe</i>	<i>Sfr. 7.50</i>
<i>Bergüner Siedfleischsuppe</i>	<i>Sfr. 8.50</i>
<i>Churer Risottosuppe</i>	<i>Sfr. 8.50</i>

### **Hauptgang**

<i>Flusskrebsschwänzchen mit Rohschinken an Apfelmus Kartoffelküchlein</i>	<i>Sfr. 32.-</i>
<i>Pochiertes Saiblingfilet auf Zucchettischeiben mit Kräuterbutter und Reisrollen</i>	<i>Sfr. 30.-</i>
<i>Lammkarree mit Kräuterkruste auf Linsengemüse und Plein in Pigna</i>	<i>Sfr. 34.-</i>
<i>Leber Dolce Brusco mit Kürbisgemüse und Maluns</i>	<i>Sfr. 28.-</i>

### **Dessert**

<i>Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis</i>	<i>Sfr. 10.-</i>
<i>Honigäpfel an Apfelsauce und Sorbet</i>	<i>Sfr. 10.-</i>
<i>Brotpudding mit Weissweinsabayon</i>	<i>Sfr. 10.50</i>
<i>Maienfelder Rotweinstein im Hüppentöpfchen mit glasierten Trauben</i>	<i>Sfr. 10.-</i>



*Menüvorschläge gültig ab 25 Personen. Die Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.*

---

### ***Büffets ab min. 25 Personen***

*Hors'd'Oeuvre Büffet nach Schloss-Art* ab Sfr. 45.-

*Käse-, Dessert- und Süßspeisenbüffet* ab Sfr. 37.-

*Brunch inkl. Kaffee, Tee und Fruchtsäften  
(Hotel - Frühstücksbüffet mit div. Rauchfischgerichten, Trockenfleisch  
und Aufschnitt, Eierspeisen, sowie zweierlei Heringsgerichte* ab Sfr. 42.-

*Die Büffets können nach Ihren Wünschen gestaltet werden. Gerne besprechen wir mit Ihnen die entsprechende Speisenauswahl.*