



Schön, dass Sie da sind...

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 weiteren Details.

Die Restaurant- und Küchenbrigade freuen sich, Sie mit saisonalen und regionalen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Viele Grüsse  


Patrick Zettel Direktion und  
die Schlossmannschaft

Hotel Schloss Ragaz\*\*\*  
Schloss- Strasse 1  
CH-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:

Zum Aperitif:	Schlosshalle	bis 80 Personen
	Salon Sonderegger	bis 20 Personen
	Schlossterrasse   Garten	bis 120 Personen
Zum Mittagessen:	Salon Sonderegger 12.00 bis max. 17.00 Uhr	bis 22 Personen eine Tafel
	Panoramarestaurant	
	Vorderer Teil	bis 55 Personen
	Hinterer Teil	bis 45 Personen
Zum Abendessen:	Terrasse	bis 30 Personen
	Salon Sonderegger	bis 22 Personen Eine Tafel
	Panoramarestaurant vorderer oder hinterer Teil	bis 55 Personen
	Bei mehr als 20 Personen erst ab 19.30 Uhr möglich	
Bitte beachten Sie, dass ab Mitternacht ein Zuschlag von CHF 200 pro Stunde verrechnet wird. Mitarbeiter Pauschalaufwand Salon Sonderegger CHF 100		
Sitzungen   Tagungen:	Salon Sonderegger (30m <sup>2</sup> ) Blocktisch 1,5 m breit	bis 15 Personen
	Sitzungszimmer Residenz	bis 10 Personen
Bereitstellungskosten CHF 150 pro Tag   Raum inkl. Mineral und Früchte im Sitzungszimmer, W-LAN, Leinwand, Flip-Chart und Pinnwand. (Miete Beamer zu CHF 30 pro Tag)		
Hochzeiten:	Wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Gerne dürfen Sie unser Haus besuchen (bitte nur mit Voranmeldung) und sich die Räumlichkeiten ansehen. Das Haus bietet folgende Kapazitäten:	
Aperitif:	Bis maximal 100 Personen	
Diner:	Bis maximal 55 Personen	

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

## Aperitif 4erlei Pauschalpreis CHF 12 pro Person

Tomate und Mozzarella im Glas

Bruschetta mit getrockneten Tomaten und Ricotta

Lachstartar

Rindstartar

Rindsfleischbällchen „polpette“ mit scharfer Tomatensauce

Frühlingsrollen mit asiatischer Sauce

Peppertizer (Peperoni, Frischkäse, frittiert und pikant)

Kartoffeln und Koriander Samosa

Ziegenkäse mit Schnittlauch, Nussbrot und Himbeerdressing

Gemischte Canapes

Süsse Verführung aus dem Weck-Gläsli  
(Schokoladenmousse | Panna Cotta | Tiramisu)

## Kaffeepausen

### In den Schloss-Salons oder auf der Terrasse | Gartenlounge:

Pauschale für Tagungsgäste pro Pause (exkl. Raummiete): Kaffee,  
Tee, Orangensaft und Mineral,  
Früchtekorb und Gipfeli (nachmittags Süssgebäck) CHF 11 pro Person

**Nachmittags Kaffee:** bis 80 Personen

Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser à discretion CHF 8 pro Person

1 Stk. Kuchen zusätzlich CHF 8 pro Person

2 Stk. verschiedene Laugenbrötli mit Schinken oder Käse CHF 8 pro Person

## Frühlingshaft

### Vorspeisen

Frühlingsalat mit Spargeln, Bärlauch und Lachsstreifen	CHF 15
Lauwarme grüne Spargeln mit Mousseline Sauce	CHF 15

### Suppen

Spargelcremesuppe	CHF 7
Bärlauchschaumsuppe	CHF 7

### Hauptgang

Kalbskarreebraten mit Morcheln und Armagnacrahmsauce	CHF 42
Rindsfilet am Stück gebraten an Rotweinreduktion	CHF 42

Unsere Beilagen auf Wunsch (1 Beilage im Preis inkludiert):

Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln, Saisongemüse

### Dessert

Erdbeeren Romanoff	CHF 9
Rhabarber-Mascarponecreme	CHF 9
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Beeren	CHF 9



## Sommerlich

### Vorspeisen

Cavaillon Melone und Bündner Rohschinken mit Salatbouquet	CHF 13
Roastbeef mit Salatbouquet und Sauce Tartar	CHF 18

### Suppen

Melonenkaltschale mit Minze	CHF 7
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 7

### Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Parmesanrisotto und Cherrytomaten	CHF 33
Schweinsfilet im Speckmantel aus dem Ofen	CHF 37
Kalbskarree mit provenzalischem Jus	CHF 41

Unsere Beilagen auf Wunsch (1 Beilage im Preis inkludiert):  
Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln,  
Saisongemüse

### Dessert

Wassermelonen-Salat mit Minze und Wodka	CHF 9
Schokoladenmousse mit Zitrusfruchtkomposition	CHF 9
Limetten Pannacotta	CHF 9

## Herbstlich und Winterlich

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit frischen Feigen, Parmesan und Hausdressing	CHF 12
Bündner Vorspeiseteller mit Saisonsalat	CHF 17
Steinpilzravioli mit Sauce nach Wahl	CHF 16

### Suppen

Marronicremesuppe	CHF 7
Wildkraftbrühe	CHF 7
Sämige Kürbis-Ingwer-Cremesuppe	CHF 7

### Hauptgang

Gebratene Frischlachstranchen an Sauce Bearnaise	CHF 36
Hirschpfeffer nach „Jäger Art“ mit Birne mit Preiselbeeren und klassische Wildgarnitur (Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni)	CHF 32
Gespickter Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse	CHF 34

Unsere Beilagen auf Wunsch (1. Beilage im Preis inkludiert):  
Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln,  
Saisongemüse

### Dessert

Blauburgunder Birne mit Mascarponecreme	CHF 9
Coupé Nesselrode (Vermiselle, Vanilleglace, Meringues und Rahm)	CHF 9

## Aus der Region mit einem Hauch vom Bündnerland

### Vorspeisen

Ragazer Zvieriplättli mit feinen Spezialitäten  
von unserem Regionalmetzger Kalberer aus Wangs CHF 19

Kleine Vegi- oder Fleischcapuns in Milchrahm mit Käse überbacken CHF 15

### Suppen

Bündner Gerstensuppe CHF 7

Engadiner Hochzeitssuppe CHF 7

### Hauptgang

Hirschmedaillons an Waldbeerensauce  
Klassische Wildgarnituren CHF 38

Hackbraten mit Rheintaler Ribelmais und Saisongemüse CHF 36

Unsere Beilagen auf Wunsch (1 Beilage in Preis inkludiert)  
Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis oder Nudeln,  
Saisongemüse

### Dessert

Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis CHF 9

Engadiner Torte aus der Confiserie Fässler CHF 9

Sarganserländer Süssmostcreme CHF 9





## Büffets ab Minimum 25 Personen

Hors'd'Oeuvre Büffet nach Schloss-Art ab CHF 39 pro Person

Käse-, Dessert- und Süss-Speisenbüffet ab CHF 33 pro Person

Brunch inkl. Kaffee, Tee und Fruchtsäften  
(Hotel - Frühstücksbüffet mit div. Rauchfischgerichten, Trockenfleisch  
und Aufschnitt und Eierspeisen) ab CHF 39 pro Person

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