



3 Sterne im Hotel Schloss Ragaz

Unsere 3 Sterne bieten: 60'000 m² naturbelassene Parklandschaft, Zimmer im Schloss oder Bungalows, Wellnesspavillon mit Aussensauna und Aussenschwimmbad, Restauration im Restaurant mit Aussicht, in der Schlosshalle mit Bar, auf der Terrasse mit Gartenlounge.

Wir kochen mit Leidenschaft und Freude weniger für Punkte oder Sterne, vielmehr für unsere Gäste die einen freundlichen Service lieben und Gut Bürgerliche Küche schätzen.

Unser Weinkeller besteht vorwiegend aus regionalen Tropfen aus der Bündner Herrschaft, die direkt vom Weinbauer über den Rhein geliefert werden. Aus jahrelanger Zusammenarbeit über Generationen wurden Freundschaften. Gerne empfehlen wir Sie für einen „Weintorkelbesuch“.

Für Geniesser, Thermalbadende, Biker und Golfer ist das Schloss Ragaz eine tolle, etwas versteckte, doch sehr zentrale und vor allem erholsame Adresse.

Ein Haus mit Seele, dessen amüsante aber tiefgründige Geschichte wir gerne mit Ihnen weiterschreiben.

Seien Sie ganz herzlich willkommen!

Ihr Patrick Zettel, Direktor und Martina Mächler, Geschäftsführerin & Vize-Direktorin
und die ganze Schlossmannschaft





SALATE UND KALTE VORSPEISEN

CHF

Bunte und gemischte Salatvariationen	10.50
Salades multicolores Colorful salad	
Surprise Chicken Salat nach Art des Schlosses	22
Salade de poulet à la mode du château Chicken salad castle style	
Knackige Zupfsalate mit Randen, Apfel und Rindsfiletwürfel	28
Salade verte aux betteraves, pommes et filet de bœuf coupé aux dés Green salad with beetroot, apples and roasted dices of fillet of beef	

SUPPEN

CHF

Tagessuppe - Empfehlung aus der Küche	9
Soupe du jour Soupe of the day	
Rindskraftbrühe mit Gemüseperlen	9
Consommé de bœuf et perles de légumes Consomé of beef with vegetable pearls	
Rote Currysuppe mit Zucchetti-Chip	10
Soupe de curry rouge et chips de courgettes Soupe of red curry with zucchini chips	



HAUPTGERICHTE

	CHF
Flammkuchen mit roten Zwiebeln und Bauchspeck Tarte flambée aux oignons rouges et lardons Tarte flambée with red onion and bacon	16
Flammkuchen mit Parmesan und Rucola Tarte flambée au parmesan et rouquette Tarte flambée with parmesan and rucola	16
Chäsknöpfli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Ragazer Apfelmus Spaetzli du fromage, oignons frits et purée de pommes maison Spaetzli with cheese, fried onions and homemade apple puree	22
Kross gebratener Zander auf Weissweinsrisotto mit brauner Butter und zweierlei Blumenkohl Filet de sandre sauté et risotto de vin blanc, beurre brun et duo de chou-fleur Pick-perch fillet, white wine risotto, brown butter and duo of cauliflower	32
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak Café de Paris serviert mit Hand Cut Fries und Saisongemüse Steak de l'échine de veau sauté rosé, café de paris Pommes frites maison et légumes de saison Roasted steak of veal, café de paris, hand cut fries and vegetables	36
Sanft gegartes Rindsentrecôte Pommery-Senfsauce serviert mit Buttertagliatelle und Saisongemüse Entrecôte de boeuf sauté, sauce au moutard de Pommery Nouilles au beurre et légumes de saison Entrecôte of beef, Pommery mustard sauce, noodles with butter and vegetables	41



DESSERT

CHF

Kaffee Affogato

Café affogato

6.50

Gerührter Eiskaffee

Café glacé viennois
Iced coffee

9.50

Hausgemachter Kuchen (je nach Angebot)

Gâteau maison (offre de jour)
Home made cake

5.50

Unsere Glaces

Vanilleeis | Baumnusseis | Moccaeis | Schokoladeneis

Glace à la vanille | glace aux noix | glace au café | glace au chocolat

Vanille ice cream | walnut ice cream | mocca ice cream | chocolate ice cream

Zitronensorbet | Zwetschgensorbet | Apfelsorbet

Sorbet au citron | sorbet au prune | sorbet de pommes

Lemon sorbet | plums sorbet | apple sorbet

Pro Kugel | par boule | per ball

3

Mit Rahm | avec chantilly | with cream

3.50

Käseteller mit hausgemachten Früchtebrot von „Kuriger’s“

14

Assiette de fromages et pain de fruits “maison” de “Kuriger”

Cheese plate with fruits bread from «Kuriger»



Transparente Deklaration der Allergene

Alle deklarationspflichtigen Allergene sind mit der entsprechenden Nummer sowie Rezepturen in unserem Allergenenordner gekennzeichnet. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal für detailliertere Auskunft.

All allergens are declared with a number in a separate folder. Do not hesitate to ask our staff for more informations.

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Hartschalenobst* (9-17)
- 9 Mandeln*
- 10 Haselnüsse*
- 11 Walnüsse*
- 12 Cashewnüsse*
- 13 Pecannüsse*
- 14 Paranüsse*
- 15 Pistazien*
- 16 Macadamianüsse*
- 17 Queenslandnüsse*
- 18 Sesam
- 19 Sellerie
- 20 Senf
- 21 Schwefeldioxid und Sulfite
- 22 Lupinen
- 23 Weichtiere

*Bei der Deklaration 8 Hartschalenobst sind eine oder mehrere Allergene der Nummern 9-17 enthalten.



Produktedeklaration und unsere Lieferanten

Liebe Gäste

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen über die Herkunft der verarbeiteten Produkte Aufschluss zu geben.

Rindfleisch: Aus der Schweiz, Paraguay und Australien
Metzgerei Kalberer aus Wangs und Mérat & Cie. AG, Landquart

Kalbfleisch: Aus der Schweiz
Metzgerei Kalberer aus Wangs und Mérat & Cie. AG, Landquart

Wild: Aus Australien, Neuseeland oder Österreich
Metzgerei Kalberer aus Wangs und Mérat & Cie. AG, Landquart

Wurstwaren | Aufschnitt: Aus der Schweiz
Metzgerei Kalberer aus Wangs und Mérat & Cie. AG, Landquart

Fische | Krustentiere: je nach Angebot deklariert
Firma Rageth Landquart und Mérat & Cie. AG, Landquart

Frischgemüse | Kartoffeln: aus der Schweiz
Emil Herrmann Bad Ragaz und Firma Kesseli Wangs

Weiteres Frischgemüse je nach Angebot, resp. TK-Gemüse:
Firma Ecco aus Bad Ragaz

Eier und sonstige Eierwaren (alles pasteurisiert):
Rusti's Eier aus Felsberg

Milch & Käse: aus unserer Milchzentrale in Bad Ragaz von Familie Peter Signer

Brotwaren: Bäckerei Keller Bad Ragaz | Fredy's Backwaren AG Altishofen

Auch für unsere Tagesmenüs kaufen wir marktfrische Produkte ein, die jeweils auf dem Menü deklariert werden. Sollten Sie unsicher über Allergene Inhaltsstoffe sein oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich ungeniert an unseren Service, der Ihnen gerne weitere Auskünfte gibt.



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
	Terrasse	bis 30 Personen
Zum Abendessen:	Salon Sonderegger	bis 22 Personen Eine Tafel
	Panoramarestaurant vorderer oder hinterer Teil Bei mehr als 20 Personen erst ab 19.30 Uhr möglich	bis 55 Personen
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 ²) 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	