



### 3 Sterne im Hotel Schloss Ragaz

Unsere 3 Sterne bieten: 60'000 m<sup>2</sup> 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

<b>Bunte Salatvariationen</b> 	10.50
Salades multicolores Colorful salad	
<b>Herbstlicher Blattsalat mit frischen Waldpilzen und Walnussdressing</b> 	15
Salade d'automne aux champignons des bois et dressing aux noix Salad of autumn with fresh mushrooms and dressing of walnut	
<b>Wildkräutersalat mit lauwarmen Hasenfilet</b>	21
Salade de herbes sauvages et filet de lièvre Salad of wild herbs and filet of rabbit	


## SUPPEN

CHF

<b>Tagessuppe - Empfehlung aus der Küche</b>	9
Soupe du jour Soupe of the day	
<b>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli</b>	9
Consommé de bœuf à la Celestine Consommé of beef with «Flädli»	
<b>Kürbiscremesuppe mit Ingwer</b> 	11
Crème de courge et gingembre Cream of pumpkin soup with ginger	

## WARME VORSPEISEN

CHF

**Cremiges Waldpilzrisotto mit Parmesanflocken**   
 Risotto crémeux aux bois et parmesan flocons  
 Creamy risotto of mushrooms and flacks of parmesan

Kleine Portion

15

Grosse Portion

21

**Wildravioli mit einer leichten Cognac-Rahmsauce**  
 Ravioli farci au gibier et sauce à la crème au Cognac  
 Ravioli with game and sauce of Cognac

Kleine Portion

17

Grosse Portion

23


## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Kleine Bündnerplatte**  
 Assiette de Grisons | Cold plate of Grisons

16

für 2 Personen | 2 person | 2 people

25

**Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot von «Kuriger's»**   
 Assiette de fromages et pain de fruits «maison» de «Kuriger»  
 Cheese plate with fruits bread from «Kuriger»

16



## WILD HAUPTGERICHTE

	CHF
<b>Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl</b> Civet de chevreuil, spaetzli, chou rouge, marrons et chou de Bruxelles Ragout of deer with spaetzli, red cabbage, chestnuts and Brussel sprout	34
<b>Dreierlei vom Wild (Reh   Hirsch   Wildschwein) mit Pizokel und Rotkraut</b> Trio de gibier (chevreuil   cerf   sanglier), pizokel et chou rouge Trio of game (deer   boar), pizokel and red cabbage	38

## HAUPTGERICHTE

<b>Mediterraner Gemüseteller mit Spiegelei</b> ✓ Assiette de légumes méditerranéés et œuf au plat Vegetables Mediterranean dishes with fried egg	19
<b>Chäsknöpfli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Ragazer Apfelmus</b> ✓ Spaetzli au fromage, oignons frits et purée de pommes maison Spaetzli with cheese, fried onions and homemade apple puree	22
<b>Kross gebratener Zander auf Parmesanrisotto mit sautiertem Romanesco</b> Filet de sandre sauté et risotto de parmesan romanesco sauté Pick-perch fillet, white parmesan risotto and Romanesco	32
<b>Wiener Schnitzel mit Hand Cut Fries, Duo vom Rüebli serviert mit Preiselbeeren</b> Escalope viennoise, pommes frites maison et duo de carottes et sauce aux airelles «Wiener Schnitzel» with hand cut frieds, carrots and sauce of cranberries	36
<b>Sanft gegartes Rindsentrecôte Grüne Pfeffersauce serviert mit Butterspaghetti und Saisongemüse</b> Entrecôte de bœuf sauté, sauce au poivre vert, nouilles au beurre et légumes de saison Entrecote of beef, green pepper sauce, noodles with butter and vegetables	
Ladies Cut 150g	31
Men Cut 220g	38



Hotel Schloss Ragaz

## DESSERT

CHF

### **Hausgemachter Kuchen (je nach Angebot)**

5.50

Gâteau maison (offre de jour)

Home made cake

### **Tagesdessert (täglich wechselnd)**

6.50

Dessert de jour

Dessert of the day

### **Marroniglace mit Zwetschgenkompott**

10

Glace de marrons et compote de prunes

Ice cream of chestnuts and compote of plum

### **Coupe Nesselrode**

12.50

Coupe nesselrode

### **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



## 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.

 Vegetarisch



## 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.*



Hotel Schloss Ragaz

### Unsere Räumlichkeiten:

Zum Aperitif:	Schlosshalle	bis 80 Personen
	Salon Sonderegger und Grüner Salon	bis 40 Personen
	Schlossterrasse   Garten	bis 120 Personen

Zum Mittagessen:	Salon Sonderegger (eine Tafel)	bis 20 Personen
	Mitarbeiter Pauschalaufwand Salon Sonderegger CHF 100.	
	Panoramarestaurant	
	Vorderer Teil	bis 50 Personen
	Hinterer Teil	bis 40 Personen
	Terrasse	bis 20 Personen

Zum Abendessen:	Salon Sonderegger (eine Tafel)	bis 20 Personen
	Mitarbeiter Pauschalaufwand Salon Sonderegger CHF 100.	
	Panoramarestaurant	
	Vorderer Teil	bis 50 Personen
	Hinterer Teil	bis 40 Personen

Für grössere Personenanzahl empfehlen wir Ihnen unseren Partnerbetrieb Altes Bad Pfäfers ([info@altes-bad-pfaefers.ch](mailto:info@altes-bad-pfaefers.ch) | 081 302 71 61 | Öffnungszeiten: April - Okt.)

Bitte beachten Sie, dass ab Mitternacht ein Zuschlag von CHF 200 pro Stunde verrechnet wird.

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.	
-------------	--	--