



Schön, dass Sie da sind...

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein und empfehlen uns für Ihren Familienanlass, Ihre Hochzeit, 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.

Patrick Zettel, Direktor & Mitinhaber
Martina Mächler, Vize-Direktorin
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
info@hotelschlossragaz.ch



Unsere Räumlichkeiten:

Zum Aperitif:	Schlosshalle	bis 80 Personen
	Salon Sonderegger und Grüner Salon	bis 20 Personen
	Schlossterrasse Garten	bis 120 Personen

Zum Mittagessen:	Salon Sonderegger (eine Tafel)	bis 20 Personen
	Mitarbeiter Pauschalaufwand Salon Sonderegger CHF 100	
	Panoramarestaurant	bis 90 Personen
	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	bis 90 Personen
	Vorderer Teil	bis 50 Personen
	Hinterer Teil	bis 40 Personen
	Terrasse	bis 20 Personen

Für grössere Personenanzahl empfehlen wir Ihnen unseren Partnerbetrieb Altes Bad Pfäfers (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 ² , Blocktisch 1,5m 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.



Aperitif 4erlei Pauschalpreis CHF 16 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): CHF 16 pro Person
Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineral,
Früchtekorb und Gipfeli (nachmittags Süssgebäck)

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 Sandwich mit Schinken oder Käse CHF 8 pro Person

Tagessuppe CHF 9 pro Person

Verschiedene Brötchen mit Aufschnitt Platten CHF 12 pro Person

Frühlingshaft

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Spargeln, Bärlauch und Lachsstreifen CHF 18

Lauwarme grüne Spargeln mit Mousseline Sauce CHF 15

Suppen

Spargelcremesuppe CHF 9

Bärlauchschaumsuppe CHF 9

Hauptgang

Kalbskarreebraten mit Morcheln und Armagnacrahmsauce CHF 44

Rindsfilet am Stück gebraten an Rotweinreduktion CHF 48

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

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

Dessert

Erdbeeren Romanoff CHF 9

Rhabarber-Mascarponecreme CHF 9

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Beeren CHF 10

Sommerlich


Vorspeisen

Cavaillon Melone und Bündner Rohschinken mit Salatbouquet	CHF 14
Roastbeef mit Salatbouquet und Sauce Tartar	CHF 18

Suppen

Melonenkaltschale mit Minze	CHF 9
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 9

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Parmesanrisotto und Cherrytomaten	CHF 38
Schweinsfilet im Speckmantel aus dem Ofen	CHF 36
Kalbskarree mit provenzalischem Jus	CHF 44
 : Chäsknöpfli mit Rostzwiebeln und Apfelmus	CHF 21

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

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

Dessert

Schokoladenmousse mit Zitrusfruchtkomposition	CHF 9
Limetten Pannacotta Waldbeeren Pannacotta	CHF 9
Kaffee Affogato	CHF 8

Herbstlich und Winterlich

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit frischen Feigen, Parmesan und Hausdressing	CHF 14
Bündner Vorspeiseteller mit Saisonsalat	CHF 18
Steinpilzravioli mit Sauce nach Wahl	CHF 18

Suppen

Marronicremesuppe	CHF 9
Wildkraftbrühe	CHF 9
Sämige Kürbis-Ingwer-Cremesuppe	CHF 9

Hauptgang

Gebratene Frischlachstranchen an Sauce Bearnaise	CHF 36
Hirschkraut nach „Jäger Art“ mit Birne mit Preiselbeeren und klassische Wildgarnitur (Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni)	CHF 36
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, Nudeln und Saisongemüse

Dessert

Blauburgunder Birne mit Mascarponecreme	CHF 9
Coupé Nesselrode (Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Rahm)	CHF 10
Zimtparfait mit Rotweinzwetschen	CHF 12



Aus der Region mit einem Hauch vom Bündnerland


Vorspeisen

Ragazer Zvieriplättli mit feinen Spezialitäten von unserem Regionalmetzger Kalberer aus Wangs	1 Person: CHF 22 2 Personen: CHF 34
Kleine Vegi- oder Fleischcapuns in Milchrahm mit Käse überbacken	CHF 16

Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF 9
Engadiner Hochzeitssuppe	CHF 9

Hauptgang

Hirschmedaillons an Waldbeerensauce Klassische Wildgarnituren	CHF 38
Hackbraten mit Rheintaler Ribelmais und Saisongemüse	CHF 36
 Vegetarisch: Knöpflipfanne mit Pilzen, Maroni, buntes Gemüse	CHF 22
Unsere Beilagen auf Wunsch (1 Beilage in Preis inkludiert) Neue Brat- oder Dampfkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Basmatireis, Nudeln und 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 45 pro Person
Käse-, Dessert- und Süss-Speisenbüffet	ab	CHF 32 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.