

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel Schloss Ragaz! Wir sind begeistert, Ihren bevorstehenden Anlass bei uns zu planen und Ihnen eine unvergessliche Erfahrung zu bieten.

Diese Menüvorschläge richten sich speziell an Gruppen ab 10 Personen und umfassen eine Auswahl identischer Menüs. Wir möchten darauf hinweisen, dass diese Vorschläge nicht für kleinere Gruppen oder Einzelpersonen verfügbar sind. Für diese Fälle finden Sie alternative Optionen in unserer Speisekarte.

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anforderungen gerecht werden können, bitten wir Sie, uns spätestens 5 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl, Ihre speziellen Essenswünsche (z.B. Vegan, Vegetarisch) sowie etwaige Unverträglichkeiten mitzuteilen. Diese Angaben sind verbindlich und ermöglichen es uns, Ihnen ein perfekt abgestimmtes Menü zu servieren.

Um alle Details zu besprechen und Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen, freuen wir uns auf eine Kontaktaufnahme.

Patrick Zettel, Gastgeber und Mitinhaber  
und das gesamte Schloss-Team

**Hotel Schloss Ragaz**

081 303 77 77

info@hotelschlossragaz.ch

[www.hotelschlossragaz.ch](http://www.hotelschlossragaz.ch)

## Unsere Möglichkeiten :

### Zum Apéro

Schlosshalle	bis 80 Personen
Salon Sonderegger	bis 20 Personen
Schlossterrasse   Garten	bis 120 Personen

### Zum Mittagessen

Salon Sonderegger (ein grosser Tisch) Raummiete CHF 100.00	bis 20 Personen
Restaurant	bis 90 Personen
Vorderer Teil	bis 50 Personen
Hinterer Teil	bis 40 Personen
Terrasse	bis 100 Personen

### Zum Abendessen

Salon Sonderegger (ein grosser Tisch) Raummiete CHF 100.00	bis 20 Personen
Restaurant vorderer Teil	bis 50 Personen
Terrasse	bis 100 Personen

Für grössere Anlässe empfehlen wir Ihnen unseren Partnerbetrieb das Alte Bad Pfäfers  
([indo@altes-bad-pfaefers.ch](mailto:indo@altes-bad-pfaefers.ch) | 081 302 71 61 | Öffnungszeiten April bis Oktober)

Bitte beachten Sie, dass ab Mitternacht einen Zuschlag von CHF 200.00 pro Stunde verrechnet wird.

### Sitzungen

Salon Sonderegger (30m <sup>2</sup> , ein grosser Tisch 1.5 Meter breit)	bis 20 Personen
Sitzungszimmer Residenz	bis 10 Personen

Bereitstellungskosten CHF 150.00 pro Tag | pro Raum  
Inkl. W-Lan, Leinwand, Flipchart und Beamer (CHF 30.00 pro Tag)

## Menüvorschläge für Bankette

### Kalte Snacks

---

#### Verschiedene belegte Bruschetta

Tomaten-Würfel und Knoblauch	Stk.	CHF	3.50
Aubergine Tartar	Stk.	CHF	4.50
Frischkäse-Apfel	Stk.	CHF	4.50
Rindstartar	Stk.	CHF	5.00
Lachstartar	Stk.	CHF	5.00

Lachs-Frischkäse Rollen	Stk.	CHF	5.00
-------------------------	------	-----	------

#### Etwas zum knabbern

Chips und Nüssli	Pro Person	CHF	2.50
Mit Oliven	Zuschlag	CHF	1.00

### Warme Snacks

---

Frühlingsrollen vegetarisch	Stk.	CHF	4.00
Samosas (vegi)	Stk.	CHF	4.00
Spanische-Omelette	Stk.	CHF	4.50
Käseküchlein	Stk.	CHF	4.50
Schinkengipfeli	Stk.	CHF	5.00
Mini-Burger mit Rind	Stk.	CHF	5.00
Mini Burger mit Halloumi	Stk.	CHF	5.00
Salzige Quiche Schnitte	Stk.	CHF	4.50

### Apéro-Package Small

---

Je ein Stück pro Person

Bruschetta mit Lachstartar  
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Knoblauch  
Samosa  
Käseküchlein  
Chips und Nüssli

Pro Person	CHF	19.50
------------	-----	-------

### Apéro-Package Medium

---

Je ein Stück pro Person

Bruschetta mit Rindstartar  
Bruschetta mit Frischkäse-Apfel  
Frühlingsrollen  
Mini-Burger Rindfleisch und Halloumi gemischt  
Lachs-Frischkäse Rollen  
Schinkengipfeli  
Chips und Nüssli

Pro Person	CHF	26.50
------------	-----	-------

### Apéro-Package Large

---

Je ein Stück pro Person

Bruschetta mit Rindstartar  
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Knoblauch  
Bruschetta mit Auberginen Tartar  
Lachs-Frischkäse Rollen  
Mini-Burger  
Quiche  
Schinkengipfeli  
Frühlingsrollen  
Chips und Nüssli

Pro Person	CHF	35.50
------------	-----	-------

## Kalte Vorspeisen

---

<i>Blattsalat mit Dressing nach Wahl</i>	CHF	9.50
<i>French- oder Italienischdressing</i>		

### Beilagen

<i>Sautierte Pilze</i>	CHF	2.50
------------------------	-----	------

Crevetten	pro Stk. CHF	3.50
-----------	--------------	------

Randencarpaccio	CHF	14.00
-----------------	-----	-------

Orange | Ziegenkäse | Eigelb

Vitello Tonnato	CHF	21.00
-----------------	-----	-------

Kapern | Radieschen

Rindstartar	CHF	14.00
-------------	-----	-------

Gepickeltes Gemüse | Ei | Toast

## Suppen

---

<i>Hausgemachte Consommé</i>	CHF	9.50
------------------------------	-----	------

Mit Griessklösschen	CHF	11.00
---------------------	-----	-------

Mit Sherry	CHF	12.00
------------	-----	-------

Saisonsuppe	CHF	9.50
-------------	-----	------

## Hauptgang

---

### Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet im Speckmantel	CHF	44.00
Kalbsrücken   Kräutermantel	CHF	54.00
Rindsentrecôt am Stück	CHF	48.00
<i>Geschmorte Rindskopfbäggli   Schmorgemüse</i>	CHF	34.00
Maispouardenbrust	CHF	38.00
Chicken Tikka Masala	CHF	32.00

### Hauptgerichte Fisch von Andri Rageth

Gebratener Zander	CHF	38.00
Pochierter Lachs	CHF	36.00

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärke-, eine Gemüsebeilage und eine Sauce:

#### Stärkebeilage:

- Kartoffelgratin*
- Rosmarin-Kartoffeln
- Polenta (Saisonal: Morcheln, Dörrtomaten, Trüffel)
- Kartoffelstock
- Salzkartoffeln (Empfehlung zu Fisch und Chicken Tikka Masala)
- Risotto
- Nudeln (im Nachservice möglich)
- Pommes Frites (im Nachservice möglich)

#### Gemüse:

- Gartengemüse
- Bohnenbündel
- Glasierte Karotten

#### Saucen

- Kräuter Jus
- Portwein Jus
- Marsala Jus
- Pommery Sauce (Empfehlung zum Schweinefilet)
- Bernaise

## Hauptgerichte Vegetarisch

---

Chäsknöpfli   Röstzwiebeln   Apfelmus	CHF	21.00
Capuns   Bergkäse   Saisongemüse	CHF	24.00
Thai-Curry   Reis (Vegan)	CHF	26.00
Pouletstreifen	CHF	+8.00
Schloss Ravioli (Saisonal gefüllt)	CHF	28.00

## Dessert im WECK Glas

---

Dessert im WECK Glas als Buffet oder auf Platten:  
Wir empfehlen Ihnen 2 – 3 Desserts pro Person

Mango-Passionsfrucht Tart  
Toblerone Mousse  
Tiramisu  
Panna Cotta  
Crema Catalana  
Früchtekuchenschnitten Saisonal  
Nidle-Chuechli  
Kaiserschmarn | Kompott  
Sorbet (Zitronen, Mango, Zwetschen)  
Rahmglace (Vanille, Schokolade, Café, Pistazien, Konfetti)

Pro Stück	CHF	4.50
-----------	-----	------

## Käse von der Milchzentrale Bad Ragaz

---

Käseplatte (50 Personen) Mit Birnenbrot, Nüssen und Früchten	CHF	180.00
Käseplatte (30 Personen) Mit Birnenbrot, Nüssen und Früchten	CHF	120.00