



Chautnee

IM SCHLOSS

geh mal indisch



KULINARISCHE VIELFALT
GENUSSVOLL ERLEBEN
UND WOHLFÜHLEN

Köstliche Vorspeisen

	Salatauswahl vom Buffet	11.00
●●●	Mulligatawny Suppe o 🌶️🌶️ Indische Reis- und Linsensuppe	7.80
●	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum A,C,G,L	7.80
●●	Papadums mit süßem Mango Chutney A,E,H,M,O Knuspriges aus Kichererbsen- und Linsenmehl	5.50
●	Samosa (1 Stück) mit süß-saurer Tamarindsauce A,H Gebackene Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen	7.80
●	Schlossrolls A,B,D,F,M Gemüse-Frühlingsrolle / Reis-Sommerrolle / Miso / Glasnudeln	16.50

Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen

●●	<i>Ist mir egal</i>	7.00
	Pommes Frites A (Kann Spuren von Gluten enthalten)	
	<i>Ich weiss nicht</i>	12.00
	4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites A,C	
	<i>Vielleicht</i>	16.50
	Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites A,C,G	
●	<i>Ich bin nicht müde</i>	4.50
	Kinder Schatztruhe C,G Vanille- und Schokoladenglacé	

Ofenfrische Flammkuchen

- Flammkuchen Klassisch** A,G,O 17.80
mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken
- Flammkuchen Indisch** A,G 🌶️ 17.80
mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken
- Flammkuchen «Halb-Halb»** A,G,O 🌶️ 18.80
½ Klassisch und ½ Indisch - für jene, die nicht wählen können
- **Flammkuchen Vegetarisch** A,G 18.80
mit Crème Fraîche, Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken
- **Flammkuchen süss** A,G 18.80
mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt





Traditionelle Gerichte

- St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP)** A,C,F,G,L,M,O 22.50
an Zwiebelsauce und Rösti
- Fish and Chips** A,C,D,M 25.80
Zanderknusperli mit Pommes Frites und Tartaresauce c,M
- Elefantenoher** A,C 29.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites
- Zürcher Geschnetzeltes** A,C,G,L 38.50
Zartes Kalbsfleisch in feiner Pilzrahmsauce, serviert mit Rösti
- **Käsefondue - serviert im Freien** A,G
Feuerwehr-Käsefondue der Milchzentrale Bad Ragaz inklusive einer Vorspeise (Tagessuppe oder Salat vom Buffet) und einem Gläschen Marc vom Weingut Thomas Marugg aus Fläsch oder klassischem Kirsch
pro Person 36.00

Indische Spezialitäten in königlichen Schälchen serviert

 Gemüsecurry des Vegetariers Highlight M	23.80
 Palak Paneer A,G,O Zarter Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce	24.50
Tikka Ravioli A,C,G,M,O   Unsere Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori und Frischkäse an einer cremigen sowie rassigen Masala Sauce	25.80
 Chicken Curry G,M  Klassisches Pouletcurry	25.80
 Butter Chicken G,H Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce	30.00
 Chicken Tikka Masala E,G,H,M   Zarte Pouletstücke würzig mariniert an rassicem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln	30.50
 Beef Cocos Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce	29.50
 Beef Pepper Fry   Pikantes Rindfleischragout mit frischen Curryblättern, Pfeffer, feine Gewürze	30.50
 Lamm Palak A,G Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce	32.80
 Prawn Masala B  Riesencrevetten gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln	36.00

Beilagen nach Wahl

 1 Stück Partha (Fladenbrot) A,C,G	4.00
 1 Portion Daal (Gelbes Linsengericht) M	8.50
 1 Portion Daal Makhani A,C,G,H,M Cremiges braunes Bohnen- und Linsengericht aus Nordindien	14.00
 1 Portion Basmatireis	4.50

Tandoor Spezialitäten – Der original indische Lehmofen

Am Abend: Freitag / Samstag

Im heissen Sizzler-Teller auf einem Gemüsebeet aus Kabis, Karotten und Zucchetti, dazu erfrischendes Mint Joghurtchutney.

- **Chicken Tikka Tandoori** G,M,O 🌶️
Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen 29.50
- **Chicken Methi Malai Tikka** G,H,O
Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss, Bockshornklee und Rahm 29.80
- ● **Jinga Tandoori** B,O
Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten 34.80
- ● **Lammrücken Tikka** M,O 🌶️ 🌶️
Stücke vom Lammrücken indisch mariniert 40.00
- **Mixed Tandoor** B,G,H,M,O
Sie wollen von allem etwas kosten?
Dann ist das genau das Richtige für Sie. 44.00

Beilagen nach Wahl

- **Naanbrot nature** A,C,G 5.00
- **Garlic Naan** (mit Knoblauch) A,C,G 5.80
- ● **Mint Joghurtchutney** G 2.00
- ● ● **Mango Chutney** O 2.00
- ● ● **Chilisauce** M,O 🌶️ 🌶️ 2.00



Jeden Mittwochmittag - Indisches Mittagsbuffet

Salatbuffet, Fleisch-, Fisch- und Vegetarisches Gericht, Basmatireis, Papadums, Chutney und Chilisauce

25.50














Jeden 1. Samstagabend im Monat - Indisches Abendbuffet

Salat- und Vorspeisenbuffet, Fleisch-, Tandoor-, Fisch- und vegetarische Gerichte, Basmatireis, Papadums, Chutney, Chilisauce und serviertes Menüdessert

54.00

Süsse Verführungen

 Shrikhand G	Joghurtdessert mit Zitrone, Kardamom und Safran	9.50
 Lassi G	indisches Joghurtgetränk süß (Mango) oder salzig (Nature)	5.00
 Birchermüsli A,G,H		7.00
 Ein Stück Schokoladen- oder Cappuccinokuchen A,C,E		5.50
 «Kuchen Kombi» A,C,E,G	Warmer Schokoladenkuchen oder Cappuccinokuchen serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm	9.80
 Kaiserschmarrn A,C,E,G,O dazu Zwetschgenkompott O,P		13.50
 Flammkuchen süß A,G	mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	18.80
 Unsere Glacésorten C,G	Aroma Vanille, Erdbeer, Schoko und Café	Kugel 3.50
 Sorbet	Zitrone oder Mango mit Schaumwein oder Vodka	Kugel 3.50 10.80
 Portion Schlagrahm G		1.00
 Portion Schokoladensauce G,E,F		1.00
 Ich bin nicht müde C,G	Kinder Schatztruhe mit Vanille- und Schokoladenglacé	4.50

Unsere regionalen und Schweizer Partner

Früchte, Gemüse, Salate, Glacé
Milchprodukte
Fleisch und Fleischprodukte

Frischfisch und Fischprodukte
Kaffeebohnen
Weitere Partner

Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz
Milchzentrale, Bad Ragaz & Ecco-Jäger, Bad Ragaz
Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz
Metzgerei Kalberer, Wangs
Seinet, Luzern
Cafina, Zofingen
Weingut Thomas Marugg, Fläsch
Brauerei Locher, Appenzell
Appenzeller Alpenbitter AG
GOBA Gontenbad
Caratello Weine

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch
Rindfleisch
Pouletfleisch
Lammfleisch
Kalbfleisch
Fisch und Meeresfrüchte

Schweiz
Schweiz, Australien, Paraguay
Schweiz
Neuseeland, Australien, Irland
Schweiz
Schweiz, Deutschland, Vietnam, Indonesien

Die 14 Allergene

A GLUTEN
B KREBSTIERE
C EIER
D FISCH
E ERDNÜSSE
F SOJA
G MILCH

H SCHALENFRÜCHTE
L SELLERIE
M SENF
N SESAM
O SULFITE
P LUPINEN
R WEICHTIERE

 Schärfe des Gerichtes

 vegan

 vegetarisch

 laktosefrei

 glutenfrei

Wir freuen uns, Sie persönlich bei der Organisation Ihres
Weihnachtssessens, Vereinsanlass, Firmenfest, Hochzeit
und Taufe zu beraten.

deliza.
DIE GENUSS GMBH


Chutnee
IM SCHLOSS

Schloss-Strasse 1, 7310 Bad Ragaz - T. 081 303 77 77