



# Chautnee

IM SCHLOSS

geh mal indisch



KULINARISCHE VIELFALT  
GENUSSVOLL ERLEBEN  
UND WOHLFÜHLEN

# Köstliche Vorspeisen

	<b>Salatauswahl vom Buffet</b>	11.00
●●●	<b>Mulligatawny Suppe</b> o 🌶️🌶️ Indische Reis- und Linsensuppe	7.80
●	<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Basilikum A,C,G,L	7.80
●●	<b>Papadums</b> mit süßem Mango Chutney A,E,H,M,O Knuspriges aus Kichererbsen- und Linsenmehl	5.50
●	<b>Samosa (1 Stück)</b> mit süß-saurer Tamarindsauce A,H Gebackene Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen	7.80
●	<b>Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen (4 Stück)</b> A,B,D,F,M mit süßer ChilisaUCE	16.50

# Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen

●●	<b><i>Ist mir egal</i></b>	7.00
	Pommes Frites A (Kann Spuren von Gluten enthalten)	
	<b><i>Ich weiss nicht</i></b>	12.00
	4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites A,C	
	<b><i>Vielleicht</i></b>	16.50
	Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites A,C,G	
●	<b><i>Ich bin nicht müde</i></b>	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
- Elefantenoehr** 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 - ab 2 Personen** 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

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




## Beilagen nach Wahl

 1 Stück <b>Paratha</b> (Fladenbrot) A,C,G	4.00
 1 Portion <b>Daal</b> (Gelbes Linsengericht) m	8.50
 1 Portion <b>Daal Makhani</b> A,C,G,H,M Cremiges braunes Bohnen- und Linsengericht aus Nordindien	14.00
 1 Portion <b>Basmatireis</b>	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

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