



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Speisekarte

Eine vielseitige Auswahl aus indischer Küche,
Tandoori-Spezialitäten und
beliebten europäischen Gerichten.

Erlebe eine kulinarische Reise und genieße jeden Moment.



Köstliche Vorspeisen

Grüner Salat VE	CHF 8.50
Gemischter Salat VE	CHF 10.50
Tomatencrèmesuppe VE, A, G, L	CHF 8.80
Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G	CHF 8.80
Mulligatawny Suppe VE, O  	CHF 8.80
Indische Reis- und Linsensuppe	
Papadums mit süßem Mango Chutney VG, LF, GF, A, E, H, M,	CHF 5.50
Knuspriges aus Kichererbsen- und Linsenmehl	
Samosa (1 Stück) mit süß-saurer Tamarindsauce VG, LF, A, H	CHF 8.80
Gebackene Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen	
Mini Samosa (2 Stück) mit süß-saurer Tamarindsauce VE, LF, A, H	CHF 10.50
Gebackene Teigtasche vegetarisch gefüllt mit indischen Gewürzen	
Hausgemachte Vegetarische Frühlingsrollen (2 Stück) VE, A, B, D, F, M	CHF 9.50
mit süßer Chilisauce	
Onion Bhaji (5 Stück) mit süß-saurer Tamarindsauce VE, A	CHF 12.50
Im Kichererbsteig gebackene „Zwiebel-Küsse“	
Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) VE, B, M, O  	CHF 18.50
dazu süßes Mango Chutney	

Für unsere kleinen Prinzessinen & Prinzen

Ist mir egal VG, LF, A	CHF 7.00
Pommes Frites (Kann Spuren von Gluten enthalten)	
Ich weiss nicht A, C	CHF 12.00
4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
Vielleicht A, C, G	CHF 16.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites	



Saisonale Gerichte

Kartoffel-Rösti mit zwei Spiegeleiern VE, LF, GF, C	CHF 19.50
Gebratenes Zanderfilet D, G dazu Kartoffelstock und Gemüse	CHF 34.00
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus A, C, M, G Gemüse und Kartoffelstock	CHF 28.00
Schweins Cordon Bleu mit Rohschinken und Bergkäse A, C, G, L Gemüse und Pommes Frites	CHF 34.00
Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter G, L Gemüse und Pommes Frites	CHF 42.00
Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch) A, B, C, G, L, O dazu Kartoffel-Rösti	CHF 44.00

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch A, G, O mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	CHF 17.80
Flammkuchen Indisch A, G  mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken	CHF 17.80
Flammkuchen «Halb-Halb» A, G, O  ½ Klassisch und ½ Indisch	CHF 18.80
Flammkuchen Vegetarisch VE, A, G mit Crème Fraîche, Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken	CHF 18.80
Flammkuchen süss VE, A, G mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	CHF 18.80

Reservieren Sie für **Käsefondue** im Schloss-Tunnel

ab 2 Personen; servierte **Vorspeise** (Tagessuppe oder gemischter Salat),
anschliessend **Feuerwehr-Käsefondue der Milchzentrale Bad Ragaz**,
dazu ein **Gläschen Marc vom Weingut Thomas Marugg aus Fläsch** pro Person
oder klassischen Kirsch VE, A, G CHF 38.00

Oder im beheizten **Fondue Hüsl** für bis max. 4 Personen
(Mindestkonsumation pro Person CHF 60.-)



Indische Spezialitäten in «königlichen» Schälchen serviert

Gemüsecurry des Vegetariers Highlight VE, LF, GF, M	CHF 25.50
Veg Sambar VE, GF, A, M	CHF 26.50
Südindisches Gericht mit Linsen, Kartoffeln, Tomaten	
Palak Paneer VE, A, G, O	CHF 26.50
Zarter Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce	
Paneer Lavabdar VE, A, G, O	CHF 26.50
Zarter Frischkäse an Currysauce mit Honig und Rahm	
Tikka Ravioli A, C, G, M, O  	CHF 26.80
Unsere Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori und Frischkäse an einer cremigen sowie rassigen Masala Sauce	
Chicken Curry LF, GF, G, M 	CHF 27.80
Klassisches Pouletcurry	
Chicken Lavabdar GF, G, M, O	
Pouletragout an Currysauce mit Honig und Rahm	CHF 29.50
Butter Chicken GF, G, H	CHF 30.00
Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce	
Chicken Tikka Masala GF, E, G, H, M  	CHF 30.50
Zarte Pouletstücke würzig mariniert an rassicem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln	
Beef Cocos LF, GF	CHF 30.50
Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce	
Beef Pepper Fry LF, GF  	CHF 32.50
Pikantes Rindfleischragout mit frischen Curryblättern, Pfeffer, feine Gewürze	
Lamm Curry LF, GF	CHF 32.50
Lammragout nach Indischer Art	
Lamm Palak A, G	CHF 33.80
Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce	
Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot) LF, GF, D	
in Kokosmilch-Currysauce	CHF 30.50
Prawn Masala LF, GF, B  	CHF 37.00
Riesencrevetten gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln	

Passende **Beilagen** finden Sie auf der Folgeseite.



Beilagenauswahl

1 Stück Paratha VE, A, C, G	CHF	4.00
Fladenbrot		
1 Portion Basmatireis VG, LS, GF	CHF	4.50
1 Portion Daal VG, LS, GF, M	CHF	8.50
Gelbes Linsengericht		

Erhältlich Freitag- und Samstagabend: **Tandoor Spezialitäten** *Vom original indischen Lehmofen*

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

Chicken Tikka Tandoori GF, G, M, O	CHF	30.50
Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen		
Chicken Methi Malai Tikka GF, G, H, O	CHF	30.80
Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss, Bockshornklee und Rahm		
Lammrücken Tikka LF, GF, M, O	CHF	40.00
Stücke vom Lammrücken indisch mariniert		
Jinga Tandoori GF, B, O	CHF	35.80
Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten		
Mixed Tandoor GF, B, G, H, M, O	CHF	45.00
Sie wollen von allem etwas kosten? Dann ist das genau das Richtige für Sie		

Erhältlich Freitag- und Samstagabend: Naanbrot

Nature Naan mit Butter VE, A, C, G	CHF	5.00
Garlic Naan mit Knoblauch VE, A, C, G	CHF	5.80
Cheese Naan mit Käse VE, A, C, G	CHF	6.50
Masala Naan mit Zwiebeln und Chili VE, A, C, G	CHF	6.50

Ungestört geniessen im «*Maharaja Private Dining*»:
Reservieren Sie unser beheiztes Séparée auf der Schlossterrasse
für bis zu 4 Personen, Mindestkonsumation pro Person CHF 60.-



Jeden Mittwochmittag von 11.30 Uhr bis 13.15 Uhr

Indisches Mittagsbuffet

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

zum Kennenlern Preis
Pro Person CHF 25.50

Jeden 1. Samstagabend des Monats ab 18.30 Uhr

Indisches Abendbuffet

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

Pro Person CHF 54.00

Auf Vorbestellung

Montag bis Donnerstag ab 18 Uhr
ab 2 Personen mit gleicher Auswahl

Indian Thali

alles auf einem Teller à discrétion

Vorspeise, indische Gerichte, Basmatireis,
Nature Joghurt, Fladenbrot und ein Menüdessert.

Pro Person CHF 55.00



Wahlweise:

Thali mit 4 vegetarischen Gerichten **oder**

Thali mit 1 Fleisch- und 1 Fischgericht + 2 vegi Gerichten **oder**

Thali mit 2 Fleischgerichten + 2 vegi Gerichten

Auf Vorbestellung

Jeden Freitag und Samstag ab 18 Uhr
tischweise und ab 2 Personen

Maharaja Menü

Indisches Überraschungs-Tischbuffet

Wir überraschen Sie mit einer servierten Vorspeise,
einem Tischbuffet à discrétion zum Verzehr im Restaurant,
mit zwei Fleischgerichten, einem Fischgericht,
zwei vegetarischen Gerichten, Basmatireis, Saucen,
Papadums, Nature Joghurt und ein serviertes Menüdessert

pro Person CHF 68.00





Süsse Verführungen

Fruchtsalat VG, LF, GF		CHF	7.00
Birchermüsli VE, A, G, H		CHF	7.00
Schokoladen- oder Cappuccinokuchen VE, A, C, E	Stück	CHF	5.50
Kuchen Kombi VE, A, C, E, G		CHF	9.80
Warmer Schokoladenkuchen oder Cappuccinokuchen serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm			
Shrikhand VE, GF, G		CHF	9.50
Joghurtdessert mit Zitrone, Kardamom und Safran, garniert mit gerösteten Mandeln und Sultaninen			
Indisches Dessert Gulab Jamun VE, A, G		CHF	11.50
Gebackene Milchkugeln im Zuckersirup, serviert mit einer Kugel Vanilleglacé G			
Apfelstrudel VE, A, C, G, O		CHF	11.50
mit warmer Vanillesauce			
Kaiserschmarrn VE, A, C, E, G, O		CHF	13.50
dazu Zwetschgenkompott O, P			
Flammkuchen süss VE, A, G		CHF	18.80
mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt			
Unsere Glacésorten VE, GF, C, G			
Aroma Vanille, Erdbeer, Schoko und Café	Kugel	CHF	3.50
Portion Schlagrahm VE, GF, G		CHF	1.00
Portion Schokoladensauce VE, G, E, F		CHF	1.00
Sorbet VG, LF, GF			
Zitrone oder Mango	Kugel	CHF	3.50
mit Schaumwein oder Vodka		CHF	10.80
Kinderdessert Schatztruhe C, G			
Vanille- und Schokoladenglacé		CHF	4.50
kleines Kuchen- und Dessertbuffet täglich nachmittags zwischen 14.00 bis 17.00 Uhr Suchen Sie zwei Kleinigkeiten aus für			
		CHF	5.00



Unsere regionalen und Schweizer Partner

Früchte, Gemüse, Salate, Glacé:	Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz
Milchprodukte:	Milchzentrale, Bad Ragaz & Ecco-Jäger, Bad Ragaz
Fleisch und Fleischprodukte:	Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz Metzgerei Kalberer, Wangs
Frischfisch und Fischprodukte	Rageth, Landquart
Kaffeebohnen	Cafina, Zofingen
Weitere Partner	Weingut Thomas Marugg, Fläsch Brauerei Locher, Appenzell Appenzeller Alpenbitter AG GOBA Gontenbad Caratello Weine

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch Schweiz	
Rindfleisch	Schweiz, Australien, Paraguay
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland, Australien, Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Fisch und Meeresfrüchte	Schweiz, Deutschland, Vietnam, Indonesien

Die 14 Allergene

A GLUTEN	H SCHALENFRÜCHTE
B KREBSTIERE	L SELLERIE
C EIER	M SENF
D FISCH	N SESAM
E ERDNÜSSE	O SULFITE
F SOJA	P LUPINEN
G MILCH	R WEICHTIERE

Spezielle Diäten

VE: Vegetarisch VG: Vegan LF: Laktosefrei GF: Glutenfrei



Schärfe des Gerichtes.

Die Gewürze der indischen Küche sind sehr intensiv und aromatisch.
Das Empfinden der Schärfe ist dabei individuell.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.
Die Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



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

Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ

Schloss-Strasse 1, 7310 Bad Ragaz
restaurant@hotelschlossragaz.ch
Tel. 081 661 23 45



deliza.
DIE GENUSS GMBH