



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Speisekarte

*«Jeder neue Geschmack ist eine kleine Reise – ohne Koffer, aber mit offenen Sinnen.»
Unbekannt.*



Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Grüner Salat VE	CHF	8.50
Gemischter Salat VE	CHF	10.50
Sommersalat D, M mit Gurkenstreifen, Graved-Lachs, an Honigsensauce mit Dill	CHF	19.80
Gazpacho «Andalouse» Kalte Suppe mit Gurke, Tomate, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch VE	CHF	9.80
Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G	CHF	8.80
Mulligatawny Suppe VE, O   Indische Reis- und Linsensuppe	CHF	8.80
Papadums mit süssem Mango Chutney VG, LF, GF, A Knusprige Chips aus Kichererbsen- und Linsenmehl	CHF	5.50
Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VG, LF, A Gebackene Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen	CHF	8.80
Mini Samosa (2 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, LF, A Gebackene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt und mit indischen Gewürzen	CHF	10.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen (2 Stück) mit süsser Chilisauce VE, A, B, C, D, F, M	CHF	11.50
Vegi Pakora (5 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, A Gemüse kugeln mit Kartoffeln, Blattspinat, Blumenkohl, Zwiebeln, im Kichererbsenteig gebacken	CHF	14.50
Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) VE, B, M, O   dazu süssem Mango Chutney	CHF	18.50

Für unsere kleinen Prinzessinnen & 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
Chicken Nuggets (4 Stück) mit Pommes Frites		
Vielleicht A, C, G	CHF	16.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites		
Warum VE, LF, GF	CHF	8.50
Portion gemischtes Gemüse		



Bekannte und saisonale Klassiker

Wurst-Käse Salat einfach	A, C, F, G, L, O	CHF 14.50
Wurst-Käse Salat garniert mit gemischten Salaten	A, C, F, G, L, O	CHF 18.50
Fitnessteller mit gemischten Salaten	A, D	
Zanderknusperli, Sauce Tartare		CHF 26.50
Fitnessteller mit gemischten Salaten	A, LF	
2 Schweineschnitzel, Kräuterbutter		CHF 26.50
Fitnessteller mit grünen Blattsalaten	LF	
gebratene Pouletstreifen und Gemüse		CHF 26.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffel-Rösti	C, F, G, L, M, O	CHF 22.50
Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli	VE, A, C	CHF 24.00
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus		CHF 28.00
Butternudeln und Frühlingsgemüse	A, C, M, G	
Schweins Cordon Bleu mit Rohschinken und Bergkäse		CHF 34.00
Pommes Frites und Frühlingsgemüse	A, C, G, L	
Gebratene Stücke vom Lammfilet mit Kräuterbutter		CHF 42.00
Kartoffelgratin und mediterranes Gemüse	A, C, G, L, O	
Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch) mit Eierschwämmli-rahmsauce		CHF 44.00
dazu Kartoffel-Rösti	A, B, C, G, L, O	

Flammkuchen (auch zum Teilen)

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



Indische Spezialitäten

Hinweis zum gegenseitigen Probieren

Sämtliche Indischen Hauptgerichte werden in **kleinen Schalen** serviert, damit Sie gegenseitig von anderen Gerichten probieren können.

Bestellen Sie dazu die von Ihnen bevorzugten **Beilagen** (siehe Folgeseite).

Am Freitag und am Samstag sind unsere leckeren Naanbrote vom Tandoor Ofen erhältlich.

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



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

Beilagenauswahl

Fladenbrot **Paratha** VE, A, C, G C pro Stück CHF 4.00

Basmatireis VG, LS, GF Portion CHF 4.50

Daal VG, LS, GF

Gelbes Linsengericht Portion CHF 8.50

Erhältlich Freitag- und Samstagabend:

Tandoor Spezialitäten

Vom original indischen Lehmofen

Im heissen Sizzler-Teller serviert, auf einem Gemüsebeet mit 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

Naanbrot Freitag- und Samstagabend

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



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 CHF 25.50 pro Person

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

*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

Auf Vorbestellung

Deftiges Käsefondue für zwei im Schloss-Tunnel

Servierte Vorspeise (Tagessuppe oder gemischter Salat) anschliessend **Feuerwehr-Käsefondue** der Milchzentrale Bad Ragaz, dazu ein **Gläschen Marc** vom Weingut Thomas Marugg aus Fläsch oder klassischen Kirsch VE, A, G

pro Person
CHF 38.00



Süsses Finale

Fruchtsalat VG, LF, GF		CHF 10.50
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		
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		
Coupe Romanoff VE, GF, C, G		CHF 12.00
frische Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleglacé und Schlagrahm		
Mini Coupe Romanoff 1 Kugel Glacé		CHF 8.50
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 sehr,
Sie bei der Organisation
Ihres Geburtstagsfestes, Weihnachtsessens,
Vereinsanlass, Firmenfest, Hochzeit und Taufe
persönlich zu beraten.*


Chautnee
IM SCHLOSS RAGAZ

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



deliza.
DIE GENUSS GMBH