



# Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



## *Speisekarte*

*Von Alpenküche bis Masala – alles auf einer Karte.*





# Bastian Baker - Exklusives Privatkonzert im Schloss Ragaz

📅 Freitag, 21.11.2025 17:00 Uhr

Erleben Sie einen ganz besonderen Abend mit dem Schweizer Singer-Songwriter **Bastian Baker** in intmem Rahmen. Nur **80 Gäste** haben die Gelegenheit, an diesem **einzigartigen Solo-Konzert** in der Schlosshalle teilzunehmen.

## Package-Inhalt:

- Exklusives Solo-Konzert mit Bastian Baker (privater Rahmen)
- Apéro vor dem Konzert
- Abendessen im Chutnee im Schloss
- Übernachtung im Schloss Ragaz
- Frühstück am nächsten Morgen

Preis pro Person: ab CHF 337.–

## Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass sich die angegebenen Preise auf das gesamte Zimmer beziehen und nicht auf einzelne Personen.
- Extranacht: Profitieren Sie von einer Extranacht zum Preis von CHF 95 pro Person.



# Wild auf Wild



## VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Speck c CHF 14.00

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe VE, G CHF 11.00  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

## HAUPTGERICHTE

Kürbis Tagliatelle mit Baumnüssen VE, A, C, G CHF 24.00

Kürbis Tagliatelle mit Baumnüssen A, C, D, G CHF 35.00  
mit gebratenem Zanderfilet

Rehgeschnetzelt mit Steinpilzsauce A, B, C, G, L, O CHF 46.00  
Quarkspätzle, Rotkraut und Marroni

Vegetarischer Herbstteller A, B, C, G, L, O CHF 32.00  
Quarkspätzle mit Steinpilzsauce, Rotkraut und Marroni

## WILDER INDER

Hirsch «Kerala» LF, GF  CHF 34.00

Hirschragout Südindische Art mit frischem Pfeffer, Ingwer, frischen Curryblättern

### Beilagenauswahl

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

Basmatireis VG, LS, GF Portion CHF 4.50

## DESSERTS

Coupe Nesselrode VE, C, E, F, G CHF 15.00  
Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm

Portion Vermicelles, Meringues und Schlagrahm VE, C, E, F, G CHF 13.00



## Vorspeisen

|                                                                                                                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Grüner Salat VG                                                                                                                                                                                                             | CHF 9.00  |
| Gemischter Salat VG                                                                                                                                                                                                         | CHF 11.00 |
| Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G                                                                                                                                                                                        | CHF 11.00 |
| Mulligatawny Suppe VE, O   Indische Reis- und Linsensuppe | CHF 11.00 |
| Papadums mit süssem Mango Chutney VG, LF, GF, A                                                                                                                                                                             | CHF 6.00  |
| Knusprige Chips aus Kichererbsen- und Linsenmehl                                                                                                                                                                            |           |
| Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VG, LF, A                                                                                                                                                                    | CHF 10.00 |
| Hausgemachte Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen                                                                                                               |           |
| Chicken Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce LF, A                                                                                                                                                                | CHF 12.00 |
| Hausgemachte Teigtasche, gefüllt Pouletfleisch und indischen Gewürzen                                                                                                                                                       |           |
| Mini Samosa (2 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, LF, A                                                                                                                                                               | CHF 12.00 |
| Gebackene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt und mit indischen Gewürzen                                                                                                                                                       |           |
| Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen (2 Stück) VE, A, B, C, D, F, M                                                                                                                                                    | CHF 13.00 |
| Channa Chat Kichererbsensalat VG                                                                                                                                                                                            | CHF 14.00 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Koriander und indischen Gewürzen                                                                                                                                                            |           |
| Vegi Pakora (5 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, A                                                                                                                                                                   | CHF 15.00 |
| Gemüsekügelchen mit Kartoffeln, Blattspinat, Blumenkohl, Zwiebeln, im Kichererbsenteig gebacken                                                                                                                             |           |
| Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) VE, B, M, O   | CHF 21.00 |
| dazu süsses Mango Chutney                                                                                                                                                                                                   |           |

## Für Prinzessinnen und Piraten (Kinderteller)

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Pommes Frites VG, LF, A (kann Spuren von Gluten enthalten)     | CHF 7.00  |
| 4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites A, C                 | CHF 14.00 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites A, C, G                | CHF 17.00 |
| Mango Chicken Pouletragout an mild-fruchtiger Currysauce GF, G | CHF 22.00 |
| serviert mit Basmatireis                                       |           |
| Portion gemischtes Gemüse VE, LF, GF                           | CHF 8.50  |



## Europäische Gerichte

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus A, C, M, G | CHF 29.00 |
| Gemüse und Kartoffelstock                         |           |
| Schweins Cordon Bleu A, C, G, L                   | CHF 36.00 |
| gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse              |           |
| serviert mit Gemüse und Pommes Frites             |           |
| Grilliertes Kalbssteak an Steinpilzsauce G, L     | CHF 48.00 |
| Gemüse und Pommes Frites                          |           |

## Flammkuchen

|                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Flammkuchen Klassisch A, G, O                                                 | CHF 18.00 |
| mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken                        |           |
| Flammkuchen Indisch A, G 🌶️                                                   | CHF 18.00 |
| mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken |           |
| Flammkuchen «Halb-Halb» A, G, O 🌶️                                            | CHF 19.00 |
| ½ Klassisch und ½ Indisch                                                     |           |
| Flammkuchen Vegetarisch VE, A, G                                              | CHF 19.00 |
| mit Crème Fraîche, Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken                       |           |
| Flammkuchen süss VE, A, G                                                     | CHF 19.00 |
| mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt                             |           |

Perfekt für ein Date, ein Jubiläum  
oder einfach um «Danke» zu sagen:

### Candle-Light-Ambiente

Gönnen Sie sich und Ihrer Begleitung einen besonderen Abend bei uns,  
mit liebevoller Dekoration, stimmungsvollem Kerzenschein  
und einer 3.75dl Flasche erlesenem Schaumwein inklusive.



Aufpreis CHF 49.00



# 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 26.00

Navrattan Korma VE, G CHF 28.00

**Gemüse- und Früchtegericht mit Cashewnuss, Rahm und Kokosmilch**

Palak Paneer VE, A, G, O CHF 27.00

**Zarter Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce**

Paneer Lavabdar VE, A, G, O CHF 27.00

**Zarter Frischkäse an Currysauce mit Honig und Rahm**

Tikka Ravioli A, C, G, M, O   CHF 29.00

Unsere Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori und  
Frischkäse an einer cremigen sowie rassigen Masala Sauce

Chicken Curry LF, GF, M  **Klassisches Pouletcurry** CHF 28.00

Mango Chicken GF, G CHF 30.00

**Pouletragout an mild-fruchtiger Currysauce**

Butter Chicken GF, G CHF 30.00

**Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce**

Chicken Tikka Masala GF, G, M   CHF 31.00

Zarte Pouletstücke würzig mariniert,  
an rassicem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln

Beef Cocos LF, GF CHF 31.00

**Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce**

Beef Pepper Fry LF, GF   CHF 33.00

**Pikantes Rindfleischragout mit frischen Curryblättern, Pfeffer, feine Gewürze**

Lamm Curry LF, GF **Lammragout nach Indischer Art** CHF 33.00

Lamm Palak A, G **Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce** CHF 34.00

Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot) LF, GF, D CHF 32.00

**in Kokosmilch-Currysauce**

Prawn Masala LF, GF, B   CHF 42.00

**Riesencrevetten gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln**



## Beilagenauswahl

|                    |                                        |           |     |      |
|--------------------|----------------------------------------|-----------|-----|------|
| Fladenbrot Paratha | VE, A, C, G                            | pro Stück | CHF | 4.00 |
| Basmatireis        | VG, LS, GF                             | Portion   | CHF | 4.50 |
| Daal               | VG, LS, GF <b>Gelbes Linsengericht</b> | Portion   | CHF | 9.00 |

## Freitag- und Samstagabend erhältlich: Tandoori 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 | 32.00 |
| <b>Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen</b> |                   |     |       |
| Chicken Methi Malai Tikka                                                           | GF, G, H, O       | CHF | 32.00 |
| <b>Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss, Bockshornklee und Rahm</b>    |                   |     |       |
| Lammrücken Tikka                                                                    | LF, GF, M, O      | CHF | 40.00 |
| <b>Stücke vom Lammrücken indisch mariniert</b>                                      |                   |     |       |
| Jinga Tandoori                                                                      | GF, B, O          | CHF | 39.00 |
| <b>Grillierte, indisch marinierte Riesengarnelen</b>                                |                   |     |       |
| Mixed Tandoor                                                                       | GF, B, G, H, M, O | CHF | 46.00 |
| <b>Sie wollen von allem etwas kosten? Dann ist das genau das Richtige für Sie</b>   |                   |     |       |

## Naanbrot

*Vom Original indischen Lehmofen*

|             |                               |             |     |      |
|-------------|-------------------------------|-------------|-----|------|
| Nature Naan | <b>mit Butter</b>             | VE, A, C, G | CHF | 5.00 |
| Garlic Naan | <b>mit Knoblauch</b>          | VE, A, C, G | CHF | 6.00 |
| Cheese Naan | <b>mit Käse</b>               | VE, A, C, G | CHF | 7.00 |
| Masala Naan | <b>mit Zwiebeln und Chili</b> | VE, A, C, G | CHF | 7.00 |



*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,  
Mango 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 39.00



## Süsses Finale

|                        |     |       |
|------------------------|-----|-------|
| Fruchtsalat VG, LF, GF | CHF | 11.00 |
|------------------------|-----|-------|

|                          |     |      |
|--------------------------|-----|------|
| Birchermüsli VE, A, G, H | CHF | 8.00 |
|--------------------------|-----|------|

|                                                |       |     |      |
|------------------------------------------------|-------|-----|------|
| Schokoladen- oder Cappuccinokuchen VE, A, C, E | Stück | CHF | 6.00 |
|------------------------------------------------|-------|-----|------|

|                             |     |       |
|-----------------------------|-----|-------|
| Kuchen Kombi VE, A, C, E, G | CHF | 10.00 |
|-----------------------------|-----|-------|

Warmer Schokoladenkuchen oder Cappuccinokuchen  
serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| Shrikhand VE, GF, G | CHF | 9.50 |
|---------------------|-----|------|

Erfrischendes Joghurtdessert mit Zitrone und Safran,  
garniert mit gerösteten Mandeln und Sultaninen

|                                        |     |       |
|----------------------------------------|-----|-------|
| Indisches Dessert Gulab Jamun VE, A, G | CHF | 12.00 |
|----------------------------------------|-----|-------|

Gebackene Milchkugeln im Zuckersirup und eine Kugel Vanilleglacé

|                                  |     |       |
|----------------------------------|-----|-------|
| Kaiserschmarrn VE, A, C, E, G, O | CHF | 14.00 |
|----------------------------------|-----|-------|

dazu Zwetschgenkompott O, P

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Flammkuchen süss VE, A, G |  |
|---------------------------|--|

|                                                   |     |       |
|---------------------------------------------------|-----|-------|
| mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt | CHF | 19.00 |
|---------------------------------------------------|-----|-------|

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Unsere Glacésorten VE, GF, C, G |  |
|---------------------------------|--|

|                                         |       |     |      |
|-----------------------------------------|-------|-----|------|
| Aroma Vanille, Erdbeer, Schoko und Café | Kugel | CHF | 4.00 |
|-----------------------------------------|-------|-----|------|

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| 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 | 4.00 |
|--------------------|-------|-----|------|

|                           |     |       |
|---------------------------|-----|-------|
| mit Schaumwein oder Vodka | CHF | 11.00 |
|---------------------------|-----|-------|

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Kinderdessert Schatztruhe C, G |  |
|--------------------------------|--|

|                               |     |      |
|-------------------------------|-----|------|
| Vanille- und Schokoladenglacé | 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<br>Metzgerei Kalberer, Wangs                                                                 |
| Frischfisch und Fischprodukte   | Rageth, Landquart                                                                                                              |
| Kaffeebohnen                    | Cafina, Zofingen                                                                                                               |
| Weitere Partner                 | Weingut Thomas Marugg, Fläsch<br>Brauerei Locher, Appenzell<br>Appenzeller Alpenbitter AG<br>GOBA Gontenbad<br>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.*

# Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ

Schloss-Strasse 1, 7310 Bad Ragaz  
[restaurant@hotelschlossragaz.ch](mailto:restaurant@hotelschlossragaz.ch)  
Tel. 081 661 23 45



**deliza.**  
DIE GENUSS GMBH