



Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



Le Menu

De la cuisine alpine au masala – tout sur un seul menu.





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 intemem 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.



Spécialités d'automne

EN ENTRÉE

Mâche avec œuf et lard c	CHF	14.00
Soupe crémeuse à la citrouille maison VE, G	CHF	11.00
avec des graines de citrouille grillées et de l'huile de graines de citrouille		

PLATS PRINCIPAUX

Tagliatelles de potiron aux noix VE, A, C, G	CHF	24.00
Tagliatelles de potiron aux noix A, C, D, G	CHF	35.00
avec filet de sandre frit		
Lanières de chevreuil à la sauce aux cèpes A, B, C, G, L, O	CHF	46.00
Spaetzle au fromage blanc, chou rouge et châtaignes		
Assiette végétarienne d'automne A, B, C, G, L, O	CHF	32.00
Spaetzle au fromage blanc, sauce aux cèpes, chou rouge et châtaignes		

INDIEN SAUVAGE

Cerf «Kerala» LF, GF 	CHF	34.00
Ragoût de venaison à la mode du sud de l'Inde avec poivre frais, gingembre et feuilles de curry fraîches		
<u>Sélection de plats d'accompagnement</u>		
Paratha (pain plat) VE, A, C, G	pro Stück	CHF 4.00
Riz basmati VG, LS, GF	Portion	CHF 4.50

DESSERTS

Coupe Nesselrode VE, C, E, F, G		
Vermicelles, meringues, glace vanille et chantilly	CHF	15.00
Portion de vermicelles, meringues et crème fouettée VE, C, E, F, G	CHF	13.00



En entrée

Salade verte VE	CHF 9.00
Salade mixte VE	CHF 11.00
Soupe au gingembre et à la citronnelle VE, A, C, G	CHF 11.00
Soupe Mulligatawny VE, O   Soupe indienne au riz et aux lentilles	CHF 11.00
Papadums avec chutney de mangue sucré VG, LF, A Croustillant à base de farine de pois chiches et de lentilles	CHF 6.00
Samosa (1 pièce) avec sauce au tamarin aigre-douce VG, LF, A Chaussons cuits au four, farcis de pommes de terre, de légumes, verts pois, noix de cajou, raisins secs et épices indiennes	CHF 10.00
Chicken Samosa (1 pièce) avec sauce au tamarin aigre-douce LF, A Pâtisserie maison fourrée au poulet et aux épices indiennes	CHF 12.00
Mini Samosa (2 pièces) avec sauce au tamarin aigre-douce VE, LF, A Chaussons végétariens cuits au four et farcis d'épices indiennes	CHF 12.00
Rouleaux de printemps végétariens faits maison (2 pièces) avec sauce chili sucrée VE, A, B, C, D, F, M	CHF 13.00
Channa Chat Salade de pois chiches VG avec tomates, oignons, citron, coriandre et épices indiennes	CHF 14.00
Vegi pakora (5 pièces) avec sauce au tamarin aigre-douce VE, A, O Boulettes de légumes aux épinards, chou-fleur, oignons et pommes de terre, cuites dans une pâte de pois chiches	CHF 15.00
Crevettes géantes à l'indienne (3 pièces) VE, B, M, O   servi avec un chutney de mangue doux	CHF 21.00

Pour nos petites princesses et pirates

Pommes frites VG, LF, A (Peut contenir des traces de gluten)	CHF 7.00
4 nuggets de poulet avec pommes frites A, C	CHF 14.00
Escalope de porc à la crème avec pommes frites A, C, G	CHF 17.00
Mango Chicken Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée servi avec du riz basmati GF, G	CHF 22.00
Portion de légumes mélangés VE, LF, GF	CHF 8.50



Classiques connus

Rôti de viande hachée maison, au jus de vin rouge A, C, M, G CHF 29.00

Légumes et purée de pommes de terre

Cordon bleu de porc avec jambon cru et fromage de montagne CHF 36.00

Légumes et pommes frites A, C, G, L

Steak de veau grillé avec sauce aux cèpes G, L CHF 48.00

Légumes et pommes frites

Tarte flambée

Tarte flambée classique A, G, O

gratiné avec de la crème fraîche, du lard, des oignons et du fromage CHF 18.00

Tarte flambée indienne A, G  CHF 18.00

gratiné à la crème fraîche, au curry de poulet, au chili frais, aux oignons et au fromage

Tarte flambée „moitié-moitié“ A, G, O  CHF 19.00

½ classique und ½ indienne – pour ceux qui ne peuvent pas voter

Tarte flambée végétarienne VE, A, G CHF 19.00

gratiné à la crème fraîche, aux légumes, aux oignons et au fromage

Tarte flambée sucrée VE, A, G CHF 19.00

avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle

*Parfait pour un rendez-vous, un anniversaire
ou simplement pour dire « merci » :*

Ambiance aux chandelles

Offrez-vous, à vous et à votre compagnon, une soirée inoubliable avec nous,
décoration soignée, ambiance chaleureuse aux chandelles
et une bouteille de 3,75 dl de vin mousseux exquis offerte.

Supplément CHF 49.00





Spécialités indiennes

Remarque sur la dégustation :

Tous les plats indiens sont servis dans **de petits bols** afin que vous puissiez déguster les plats des autres. **Commandez vos accompagnements préférés** (voir page suivante).

Nos délicieux naans cuits au four tandoor sont disponibles les vendredis et samedis.

Curry de légumes VE, LF, GF, M **un moment fort pour chaque végétarien** CHF 26.00

Navrattan Korma VE, G CHF 28.00

Plat de légumes et de fruits avec noix de cajou, crème et lait de coco

Palak Paneer VE, A, G, O CHF 27.00

Fromage frais tendre avec une sauce crémeuse aux épinards et au curry

Paneer Lavabdar VE, A, G, O CHF 27.00

Fromage à la crème doux avec sauce au curry, miel et crème

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

Nos raviolis farcis au poulet Tikka Tandoori et au fromage frais avec une sauce masala crémeuse et savoureuse

Chicken Curry LF, GF, M  **Ragoût de poulet classique** CHF 28.00

Mango Chicken GF, G CHF 30.00

Ragoût de poulet avec sauce au curry douce et fruitée

Butter Chicken GF, G CHF 30.00

Tendres morceaux de poulet à la sauce crémeuse au curry de noix de cajou

Chicken Tikka Masala GF, G, M   CHF 31.00

Tendres morceaux de poulet marinés aux épices, accompagnés d'un curry de tomates racé aux poivrons et aux oignons

Beef Cocos LF, GF CHF 31.00

Ragoût de boeuf dans une sauce douce au lait de coco et au curry

Beef Pepper Fry LF, GF   CHF 33.00

Ragoût de boeuf épicé avec feuilles de curry fraîches, poivre, épices fines

Lamm Curry LF, GF **Ragoût d'agneau à l'indienne** CHF 33.00

Lamm Palak A, G **Tendres morceaux d'agneau à la sauce épinards-curry** CHF 34.00

Fisch Malabar (Filet de poisson selon l'offre du jour) LF, GF, D CHF 32.00

dans une sauce au lait de coco et au curry

Prawn Masala LF, GF, B  CHF 42.00

Crevettes géantes assaisonnées de piment, de tomates et d'oignons



Accompagnements au choix

Paratha pain plat	VE, A, C, G	chacun	CHF	4.00
Riz basmati	VG, LS, GF	portion	CHF	4.50
Daal portion de lentilles jaunes	VG, LS, GF	portion	CHF	9.00

Disponible les vendredis et samedis soir:

Spécialités de tandoor

Du four d'argile indien original

Dans l'assiette chaude du sizzler, sur un lit de légumes composé de chou, de carottes et de courgettes, accompagné d'un chutney de yaourt à la menthe rafraîchissant

Chicken Tikka Tandoori GF, G, M, O  CHF 32.00

Morceaux de poulet grillés et tendres, marinés au yaourt et aux épices indiennes

Chicken Methi Malai Tikka GF, G, H, O CHF 32.00

**Morceaux de poulet marinés avec de la noix de coco râpée
noix de cajou, fenugrec et crème**

Carré d'agneau Tikka LF, GF, M, O   CHF 40.00

Morceaux de selle d'agneau marinés à l'indienne

Jinga Tandoori GF, B, O CHF 39.00

Crevettes géantes grillées et marinées à l'indienne

Mixed Tandoor GF, B, G, H, M, O  CHF 46.00

Vous voulez goûter à tout ? Alors c'est exactement ce qu'il vous faut.

Pain "Naan"

Du four d'argile indien original

Pain naan nature **avec du beurre** VE, A, C, G CHF 5.00

Naan à l'ail **à l'ail** VE, A, C, G CHF 6.00

Naan au fromage **au fromage** VE, A, C, G CHF 7.00

Masala Naan  **avec oignons et piment** VE, A, C, G CHF 7.00



Tous les mercredis de 11.30 hrs jusqu'à 13.15 hrs

Déjeuner buffet indien

Buffet de salads

plat de viande, de poisson et végétarien, riz basmati, papadums, chutney et sauce chili



prix special par personne CHF 25.50

Chaque premier samedi soir du mois à partir de 18.30hrs

Buffet indien du soir

Buffet de salades et d'entrées, plats de viande, de tandoor, de poisson et végétariens, riz basmati, papadums, chutney, sauce chili et dessert de menu servi

pro personne CHF 54.00

Avec pre-commande

Tous les vendredis et samedis à partir de 18 hrs par table, et à partir de 2 personnes

Maharaja Menü

Buffet de table indien surprise

Nous vous surprenons avec une entrée servie, un buffet de table à discrétion à consommer au restaurant avec deux plats de viande, un plat de poisson, deux plats végétariens, du riz basmati, des sauces, des papadums, du yaourt nature et un dessert de menu servi.



pro personne CHF 68.00

Avec pre-commande

Fondue au fromage copieuse pour deux dans le tunnel du château

Nous commencerons par une **entrée** (soupe du jour ou salade mêlée), suivie d'une **fondue au fromage des pompiers de la centrale laitière de Bad Ragaz**, accompagnée d'un **petit verre de Marc du domaine Thomas Marugg de Fläsch** ou de kirsch classique. VE, A, G

par personne
CHF 39.00



Douce finale

Salade au fruits VE, LF, GF CHF 11.00

Muesli pour bircher VE, A, G, H CHF 8.00

Une part de gâteau au chocolat ou au cappuccino VE, A, C, E CHF 6.00

« Gâteau combiné » VE, A, C, E, G CHF 10.00

Gâteau au chocolat chaud ou gâteau cappuccino servi
avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée

Shrikhand VE, GF, G

Dessert au yaourt avec du citron, de la cardamome et du safran CHF 9.50

Dessert indien « Gulab Jamun » VE, A, G CHF 12.00

Boules de lait cuites dans un sirop de sucre,
servies avec une boule de glace à la vanille

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

accompagné d'une compote de pruneaux O, P

Tarte flambée sucrée VE, A, G CHF 19.00

avec des tranches de pommes fraîches, sauce caramel et cannelle

Nos variétés de glaces VE, GF, C, G

Arôme vanille, fraise, chocolat et café Boule CHF 4.00

Portion de crème fouettée VE, GF, G CHF 1.00

Portion de sauce au chocolat VE, G, E, F CHF 1.00

Sorbet VG, LF, GF,

Citron ou mangue CHF 4.00

avec du vin mousseux ou de la vodka CHF 11.00

Dessert pour les enfants Coffre aux trésors CHF 5.00

glacé au vanille et chocolat



Nos partenaires régionaux et suisses

Fruits, légumes, salades, glaces	Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz
Produits laitiers	Milchzentrale, Bad Ragaz & Ecco-Jäger, Bad Ragaz
Viande et produits carnés	Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz Metzgerei Kalberer, Wangs
Poisson frais et produits de poisson	Rageth, Landquart
Grains de café	Cafina, Zofingen
Autres partenaires	Weingut Thomas Marugg, Fläsch Brauerei Locher, Appenzell Appenzeller Alpenbitter AG GOBA Gontenbad Caratello Weine

Déclaration d'origine

Viande de porc	Suisse
Viande de boeuf	Suisse, Australie, Paraguay
Viande de poulet	Suisse
Viande d'agneau	Nouvelle-Zéland, Australie, Irlande
Viande de veau	Suisse
Poissons et fruits de mer	Suisse, Allemagne, Vietnam, Indonésie

Les 14 allergènes

A GLUTEN	H FRAIS D'ECHELLE
B CRUSTACES	L VENTE
C OEUFS	M MOUTARDE
D POISSON	N SESAM
E BOURGES DE TERRE	O SULFITE
F SOJA	P LUPINS
G LAIT	R PLUS DOUX

Régimes spéciaux

VE: végétarien VG: végétalien LF: sans lactose GF: sans gluten



Le piquant du plat

Les épices de la cuisine Indienne sont très intenses et aromatique.

La perception de la netteté est individuelle.

Veillez informer nos collaborateurs de vos éventuelles intolérances et allergies. Les prix sont en CHF, TVA incluse.



*Nous serions heureux de vous conseiller
individuellement et personnellement
sur l'organisation
de votre fête anniversaire,
dîner de Noël, événement de club,
de votre fête d'entreprise,
de votre mariage ou de votre baptême.*


Chautnee
IM SCHLOSS RAGAZ

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



deliza.
DIE GENUSS GMBH