



# Chutnee

IM SCHLOSS RAGAZ



## *Speisekarte*

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





## Gemeinsame Erlebnisse sind das schönste Geschenk.

**Neu:** Auf Vorbestellung  
und **ab mindestens 8 Personen**

### **Raclette-Plausch** *im Schloss-Tunnel*

Servierte Vorspeise (Tagessuppe oder gemischter Salat)  
anschliessend **Raclette à discrétion**  
(Milchzentrale Bad Ragaz) VE, G



pro Person  
CHF 39.00

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

Auf Vorbestellung **von 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.

#### **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



pro Person CHF 55.00



## Vorspeisen

Grüner Salat VG	CHF	9.00
Gemischter Salat VG	CHF	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck c	CHF	14.00
Ingwer Zitronengrassuppe VE, A, C, G	CHF	10.00
Randen-Meerrettichcrèmesuppe 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	9.00
Hausgemachte Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnuss, Sultaninen und indischen Gewürzen		
Chicken Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce LF, A	CHF	11.00
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		
2 hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen VE, A, B, C, D, F, M	CHF	12.00
Channa Chat Kichererbsensalat VG	CHF	11.00
mit Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Koriander und indischen Gewürzen		
Vegi Pakora (5 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce VE, A	CHF	12.00
Gemüseklugeln mit Kartoffeln, Blattspinat, Blumenkohl, Zwiebeln, im Kichererbsenteig gebacken		
Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) VE, B, M, O  	CHF	21.00
dazu süssem 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





## Hauptspeisen europäisch

Vegetarische Rösti	CHF 24.00
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken G, VE	
Tagliatelle mit Brokkoli an Randen-Meerrettichsauce A, G	CHF 24.00
Gebratenes Zanderfilet	CHF 38.00
mit Tagliatelle und Brokkoli an Randen-Meerrettichsauce A, G	
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	
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	CHF 46.00
Kartoffelrösti und Wintergemüse G	
Grilliertes Rindsfilet (180 g) mit Chimichurri-Sauce	CHF 48.00
Pommes Frites und Wintergemüse G	

## Knusprige 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	



# 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

Veg Sambar VG, GF, A, M CHF 27.00

**Südindisches Gericht mit Linsen, Kartoffeln, Tomaten**

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

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







## Beilagenauswahl

Basmatireis VG, LS, GF	Portion	CHF	4.50
2 kleine Paratha Fladenbrot VE, A, C, G		CHF	6.00
Daal VG, LS, GF Gelbes Linsengericht	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
Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen		
Chicken Methi Malai Tikka GF, G, H, O	CHF	32.00
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	39.00
Grillierte, indisch marinierte Riesengarnelen		
Mixed Tandoor GF, B, G, H, M, O 	CHF	46.00
Sie wollen von allem etwas kosten? Dann ist das genau das Richtige für Sie		

## Freitag- und Samstagabend: Naanbrot

*Vom Original indischen Lehmofen*

Nature Naan mit Butter	VE, A, C, G	CHF	5.00
Garlic Naan mit Knoblauch	VE, A, C, G	CHF	6.00
Cheese Naan mit Käse	VE, A, C, G	CHF	7.00
Masala Naan mit Zwiebeln und Chili 	VE, A, C, G	CHF	7.00



## **Jeden Mittwochmittag**

von 11.30 Uhr bis 13.15 Uhr

### ***Indisches Mittags-Buffer***

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 18.00 Uhr

### ***Indisches Abend-Buffer***

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

pro Person  
CHF 58.00

Auf Vorbestellung

und **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

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



# Süsses Finale

## Indische Desserts

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

## Kuchen

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

## Geht immer

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

dazu Zwetschgenkompott O, P

Apfelstrudel VE, A, C, G, O CHF 15.00

mit warmer Vanillesauce

Flammkuchen süss VE, A, G CHF 19.00

mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt

Fruchtsalat VG, LF, GF CHF 11.00

Birchermüsli VE, A, G, H CHF 8.00

## Glacé und Sorbet

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 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.



---

restaurant@hotelschlossragaz.ch  
Tel. 081 661 23 45



  
**Chutnee**  
IM SCHLOSS RAGAZ

**deliza.**  
DIE GENUSS GMBH

**7310.ch**