



# Clutreee

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 discrédition**  
(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 discrédition

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



## Vorspeisen

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

## Für Prinzessinnen und Piraten (Kinderteller)

Pommes Frites <small>VG, LF, A</small> (kann Spuren von Gluten enthalten)	CHF 7.00
4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites <small>A, C</small>	CHF 14.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites <small>A, C, G</small>	CHF 17.00
Mango Chicken Pouletragout an mild-fruchtiger Currysauce <small>GF, G</small> serviert mit Basmatireis	CHF 22.00
Portion gemischtes Gemüse <small>VE, LF, GF</small>	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 <b>des Vegetariers</b> 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 	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 crèmeiger Cashewnuss-Currysauce		
Chicken Tikka Masala	GF, G, M 	CHF 31.00
Zarte Pouletstücke würzig mariniert, an rassigem 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 in Kokosmilch-Currysauce		
Prawn Masala	LF, GF, B 	CHF 42.00
Riesencrevetten 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 Lehmkuchen

Im heißen Sizzler-Teller serviert, auf einem Gemüsebeet

mit Kabis, Karotten und Zucchini, dazu erfrischendes Mint Joghurtsauce

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 Riesencrevetten

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 Lehmkuchen

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-Buffet**

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



zum Kennenlernen Preis  
CHF 25.50 pro Person

**Jeden 1. Samstagabend des Monats**

ab 18.00 Uhr

## **Indisches Abend-Buffet**

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 discrédition 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 erlesenen 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

Bircher Müsli 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 WECHTIERE

## 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, Weihnachtssessens, Vereinsanlass,  
Firmenfest, Hochzeit und Taufe persönlich zu beraten.



---

restaurant@hotelschlossragaz.ch  
Tel. 081 661 23 45



**Chautree**  
IM SCHLOSS RAGAZ

**deliza.**  
DIE GENUSS GMBH

**7310.ch**